

Schokokuchen mit Eierlikör - Schokotorte à la VERPOORTEN



Zutaten

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
5 frische Eier
200 g gemahlene Mandeln
100 g Kuvertüre
1 TL Backpulver
2 EL Rum
200 ml Sahne
1 TL Zucker
1 Pck.. Sahnesteif

Für den Eierlikör-Spiegel:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der "Gelbe Klassiker"
50 g weiße Kuvertüre
50 g Glukose (vom Konditor)
3 Blatt Gelatine
Früchte

Zubereitung

1. Das Fett schaumig verquirlen, 80 g Zucker, 5 Eigelbe, gemahlene Mandeln, geraspelte Kuvertüre, Backpulver, 2 EL Rum und 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Das Eiweiß mit 20 g Zucker schaumig schlagen. Ein Drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Kuvertüre-Masse einrühren, den Rest anschließend unterziehen.
 2. Springform (24er) mit Pergamentpapier auslegen und Teig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 2) ca. 60 Min. auf der untersten Schiene backen.
 3. Sahne mit Sahnesteif und 1 TL Zucker steif schlagen und auf die ausgekühlte Torte in der Springform geben.
 4. Eierlikörspiegel mit VERPOORTEN: VERPOORTEN ORIGINAL, Glukose und weiße Kuvertüre auf ca. 50° C erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Tortenoberfläche mit der vorbereiteten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Spiegel-Glasur gleichmäßig mit einem langen Messer bestreichen. Auf jedes Tortenstück mit geschlagener Sahne eine Rosette aufdressieren und ggf. mit gehackten Pistazien dekorieren.
- Tipp für die schnelle Herstellung von ca. 100 ml Glukosesirup:
65 g Traubenzucker und 36 ml Wasser in einem Topf vermischen und kurz unter Rühren aufkochen lassen.
5. Abschließend nach Herzenslust mit Früchten garnieren.

Variante ohne Gelatine:

Zutaten

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

[Link zum Rezept: Schokokuchen mit Eierlikör - Schokotorte à la VERPOORTEN](#)

Schokokuchen mit Eierlikör - Schokotorte à la VERPOORTEN

80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
5 frische Eier
200 g gemahlene Mandeln
100 g Kuvertüre
1 TL Backpulver
2 EL Rum

Für die VERPOORTEN-Krone:
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1/4 l Sahne
1 Pck. Sahnesteif
1 TL Zucker
Früchte

Zubereitung

1. Das Fett schaumig verquirlen, 80 g Zucker, 5 Eigelbe, gemahlene Mandeln, geraspelte Kuvertüre, Backpulver, 2 EL Rum und 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Das Eiweiß mit 20 g Zucker schaumig schlagen. Ein Drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Kuvertüre-Masse einrühren, den Rest anschließend unterziehen.
2. Springform (24er) mit Pergamentpapier auslegen und Teig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 2) ca. 60 Min. auf der untersten Schiene backen.
3. Ausgekühlte Torte mit dem Belag versehen: Sahne mit Sahnesteif und 1 TL Zucker steif schlagen und auf die Torte spritzen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über einen Löffel auf die Sahne gießen und gleichmäßig verteilen.
4. Abschließend nach Herzenslust mit Früchten garnieren.

[Link zum Rezept: Schokokuchen mit Eierlikör - Schokotorte à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de