

# 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)