

# Schoko-Zimt-Torte à la VERPOORTEN

## Zutaten

(für ca. 12 Stücke)

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 6 EL)  
100 g Zartbitter-Schokolade  
750 g Sahne  
4 Eier  
160 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange  
60 g Mehl + Mehl für die Form  
1 TL Backpulver  
60 g Speisestärke  
1 TL Zimt  
Fett für die Form



## Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken. 600 g Sahne erwärmen (nicht kochen!) und die Schokolade darin auflösen. Über Nacht kalt stellen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei ca. 100 g Zucker und die Salzprise zufügen. Die Eigelbe mit 60 g Zucker und Orangenschale aufschlagen. Mehl, Backpulver, Stärke und Zimt vermischen und unter die Eigelbmasse ziehen; dann das Eiweiß unterheben. Die Masse in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca. 20 Min. backen lassen. Erkalten lassen. Die Schokoladensahne aufschlagen, 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.
3. Den Biskuit in drei gleich dicke Bodenlagen schneiden. Ein Boden mit einem Drittel der Schokoladensahne bestreichen, den zweiten Boden darauflegen, wieder ein Drittel Schokoladensahne darauf verstreichen und mit dem letzten Biskuitboden abdecken. Mit der restlichen Schokosahne bestreichen.
4. Die Sahne steif schlagen und Rosetten auf die Torte spritzen. Mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren.

[Link zum Rezept: Schoko-Zimt-Torte à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)  
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)