

Halloween-Torte "VERPOORTEN-Eiergeist" (Halloweentorte mit Eierlikör)

Zutaten

(für 26er Springform)

Für den Biskuit:

6 Eier
150 g Zucker
70 g Mondamin
120 g Mehl
60 gemahlene Haselnüsse
90 g weiche gute Butter
1 Sternanis gemahlen
1 Nelke gemahlen
1 Vanillemark

Für die Buttercreme:

1½ l Milch
100 g Zucker
60 g Mondamin
2 Eier
750 g Butter weich

Für die Tränke:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zusätzl. Füllung:

Himbeermarmelade

Diese Halloweentorte mit Eierlikör ist ein richtiger Blickfang.

"Halloween-Torte VERPOORTEN-Eiergeist"

Zubereitung

1. Zuerst sollte der Gewürzbiskuit gebacken werden. Dafür werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt. Dann wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die aufgelöste, nicht zu heiße Butter (nach gleicher Methode) verarbeitet. Diese Masse wird in die mit Backpapier am Boden ausgekleidete Springform gefüllt und anschließend in dem auf 180°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken.
Backzeit: ca. 25 Min.

2. Geben Sie drei Viertel der Milchmenge, den Zucker und die ausgekrazte Vanilleschote in einen Kochtopf. Kochen Sie diese Masse kurz auf. Die restliche



[Link zum Rezept: Halloween-Torte "VERPOORTEN-Eiergeist" \(Halloweentorte mit Eierlikör\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Halloween-Torte "VERPOORTEN-Eiergeist" (Halloweentorte mit Eierlikör)

Menge Milch geben Sie in eine Schüssel. Unter Zugabe von Mondamin und Eiern wird das Ganze verrührt. Im Anschluss wird die heiße Masse auf die angerührte Mondamin-Milchmischung geschüttet, mit einem Schneebesen gut vermischt und in einem Kochtopf (unter ständigem Rühren) wieder zum Kochen gebracht. Jetzt können Sie die Masse zum Abkühlen in die Anrührschüssel geben und mit etwas Zucker bestreuen. (Das verhindert eine Hautbildung auf dem Pudding).

3. Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig und geben Sie nach und nach den abgekühlten Pudding hinzu. Die jetzt entstandene Masse wird so lange geschlagen, bis Butter und Pudding sich verbunden haben und eine gleichmäßige Konsistenz gegeben ist.

4. Schneiden Sie den Biskuit zweimal durch, sodass Sie drei gleichmäßige Böden erhalten. Beträufeln Sie zuerst den untersten Boden mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dann bestreichen Sie ihn mit der Buttercreme und setzen den nächsten Boden anschließend darauf. Achten Sie immer auf eine gleichmäßige Schicht, damit der Kuchen auch gerade wird. Verarbeiten Sie so alle drei Böden und schließen das Ganze mit einem Kompletteinstrich der Torte mit Buttercreme ab.

5. Die Torte sollte vor der weiteren Verarbeitung 1 Std. kühl stehen und fest werden.

6. Nach der Abkühlzeit wird die Torte mit Modelliermarzipan dünn eingeschlagen und die überstehenden Ränder abgeschnitten. Erwärmen Sie nun nach eigenem Gusto die Überzugsmasse und überziehen damit gleichmäßig die Torte.

7. Abschließend können Sie die Torte passend zu Halloween mit Marzipanfiguren dekorieren.

TIPP: Vielleicht gefällt Ihnen ja auch der Eiergeist so gut wie uns. Die genaue Anleitung zur Herstellung erhalten Sie von unserer Rezeptredaktion.

[Link zum Rezept: Halloween-Torte "VERPOORTEN-Eiergeist" \(Halloweentorte mit Eierlikör\)](#)