

VERPOORTEN-Geburtstagstorte

Zutaten

3 frische Eier
4 EL warmes Wasser
175 g Zucker
Vanille oder geriebene Mandeln
100 g Weizenmehl
100 g Stärkemehl
2 TL Backpulver (gestrichen)
30 g Kakao

Für die Füllung:

1/4 l süße, geschlagene Sahne
4 EL Preiselbeeren (eingemachte)

Für die Dekoration:

1/2 süße, geschlagene Sahne
Mandelblättchen oder Schokoladenguss
ca. 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Die Eier und das warme Wasser mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine auf stärkster Stufe unter löffelweiser Zugabe des Zuckers dickschaumig schlagen, aber nicht länger als 4-5 Minuten. Mehl mit Backpulver mischen, zunächst die Hälfte einsieben, auf Stufe 1 untermengen, dann den Rest. Oder das Mehlgemisch mit dem Schneebesen unterziehen.

2. Den Teig sofort in eine nur am Boden gefettete, mit Back-Papier ausgelegte Form füllen und sogleich backen.

3. Nach dem Herausnehmen einige Minuten stehen lassen, dann mit dem Messer am Rand entlangfahren, die Form öffnen, die Torte auf einen Rost stürzen und das Papier abziehen, damit das Gebäck ausdünsten kann. Die Biskuittorte erst nach dem Auskühlen durchschneiden und mit der Sahne-Preiselbeermischung füllen.

4. Dann erst den restlichen halben Liter süße Sahne schlagen, während des Schlagens mit einem Teelöffel Zucker süßen und die Tortendecke damit bestreichen. Den äußeren Rand kann man entweder mit Sahne bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen bekleben, die gut an der geschlagenen Sahne haften. Oder statt der Sahne und Mandelblättchen mit einem Schokoladenguss überziehen. Am oberen äußeren Rand werden danach dicht an dicht Sahnetupferl mit dem Spritzbeutel gesetzt.

5. Über die Mitte der Torte verteilt man gleichmäßig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, indem man ihn über einen Esslöffel gießt. Das Ganze dann sofort für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Geburtstagstorte](#)

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