

VERPOORTEN Weihnachts-Sachertorte

Zutaten

Weihnachtstorten mit Eierlikör - VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Weihnachts-Sachertorte



Für den Boden der Weihnachtstorte (26 cm Springform):

- 6 Eigelbe
- 100 g Puderzucker
- 120 g Butter
- 130 g Kuvertüre zartbitter
- 6 Eiweiße
- 100 g Zucker Raffinade
- 180 g Mehl (Typ 550)

Für den Canache der Weihnachtstorte mit Eierlikör:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker!
- 650 ml Orangensaft
- 325 g Kuvertüre zartbitter
- 100 g Butter
- 1 Stck Sternanis
- 1 Zimtstange
- 200 g Orangengelee

Für das Dekor der Weihnachtstorte:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 2 Sternausstecher
- 1 x Klarsicht-Geschenk-Folie

Zubereitung

1. Zur allgemeinen Vorbereitung wird zuerst die Springform gut ausgebuttert und anschließend vollständig mit Mehl bestäubt.
2. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und die Eigelbe nach und nach, unter ständigem schlagen, begeben.
3. Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und ebenfalls unterschlagen.
4. Eiweiß und Zucker steif schlagen und diese unter die Eigelbmasse vorsichtig unterheben.
5. Jetzt kann das gesiebte Mehl mit einem Spachtel vorsichtig in die gesamte Masse einmeliert werden. (unterheben).
6. Die fertige Kuchenmasse wird in die Springform gefüllt und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Celsius (Umluft) ca.45 min gebacken. Prüfen sie die Gare mit einem Zahnstocher oder Holzspieß. Es darf nach dem Einstechen in den Kuchen kein Teig am Spieß haften bleiben.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Weihnachts-Sachertorte](#)

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

VERPOORTEN Weihnachts-Sachertorte

7. Nach dem Backen wird der Boden zum Auskühlen, mit der Form auf den Kopf gestürzt. Hier hilft ein mit Backpapier ausgelegtes Backgitter. So erhalten sie eine fast ebene Oberfläche.

Füllung der Weihnachtstorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

8. Der Orangensaft wird mit den Gewürzen kurz aufgekocht und dann von Ihnen befreit. Danach kann die gehackte Kuvertüre in den gewürzten Orangensaft eingerührt werden bis die Masse eine sämige Bindung eingeht.

9. Der gelbe Klassiker wird ebenfalls unter den noch warmen Canache untergerührt, bis die Masse sich mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verbindet. 600 gr des Canache werden im Wasserbad bei 30-40 Grad Celsius flüssig gehalten. Der Rest wird abgekühlt bis er leicht fest wird.

10. Der abgekühlte Canache kann dann mit der weichen Butter und einem Handrührgerät aufgeschlagen, und als Füllung verwendet werden.

11. Schneiden Sie den Boden in drei gleichmäßige Schichten quer auf und bestreichen die Oberseiten mit Orangengelee. Bestreichen Sie anschließend die 1. und 2. Schicht ebenfalls gleichmäßig mit Canache und schließen das Zusammensetzen der Torte mit dem 3. Boden ab.

12. Zum Schluß wird die gesamte Torte dann mit Gelee dünn eingestrichen und mit der noch flüssigen Canache ganz überzogen. Die Torte sollte vor dem servieren mind. 1std. kaltgestellt werden. Jetzt kann die Torte nach belieben mit weihnachtlichem Gebäck oder Gebäckschmuck verziert werden.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Ihnen ein köstlich, kreatives Weihnachtsfest.

Tipp: Ein tolles und schnelles Dekor lässt sich mit Hilfe von Kuvertüre und Klarsichtfolie erstellen.

1. Beide Kuvertüren im Wasserbad schmelzen und auf 30 Grad Celsius temperieren.

2. Klarsicht-Geschenk-Folie auf eine glatte, feuchte Arbeitsfläche faltenfrei ausbreiten. (die entstehenden Falten lassen sich prima mit einem trockenen Tuch zum Rand hin auswischen).

3. Beide Kuvertüren auf die glatte Folie streichen und leicht anziehen lassen. Anschließend mit den Sternausstechern Sterne ausstechen und komplett anziehen lassen.

4. Sterne mit der Folie umdrehen und vorsichtig ausbrechen.

5. Mit Hilfe von flüssiger Canache die Sterne aufkleben und fertig ist das Dekor.

Stephan Bollig und Oliver Macher (VERPOORTEN Rezept-Redaktionsteam)

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Weihnachts-Sachertorte](#)