

VERPOORTEN-Keksröllchen-Weihnachtstorte mit Haselnuss-Schoko-Kruste

Zutaten

Neue Weihnachtstorte mit Eierlikör 2009 - VERPOORTEN Backwettbewerb Homeparty Winter 2009 - "C. N. - VERPOORTEN-Keksröllchen-Weihnachtstorte"

- 2,5 Packungen Waffelröllchen
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 230 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Kakaopulver
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g Schokolade
- 1 Schuss geschmacksneutrales Pflanzenöl
- 100 g gehackte Haselnüsse
- Schokoladensterne (gekauft oder selbst gegossen)
- 1 Biskuit-Obstkuchenboden



Zubereitung

Für die Buttercreme Vanillepuddingpulver mit 40 g Zucker in der Milch wie üblich aufkochen. Pudding kalt werden lassen. Butter zimmerwarm werden lassen und mit restlichem Zucker cremig rühren. Den Pudding löffelweise unterrühren. Kakaopulver und Vanillezucker ebenfalls unterrühren. Den Obstkuchenboden entrinden. Wer möchte kann natürlich auch einen selbstgebackenen Tortenboden verwenden. Jeweils etwas Creme an den Rand des Bodens streichen und die Waffelröllchen hindrücken. Einen Tortenring nun vorsichtig um Boden und Waffelröllchen legen. Nun den Boden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vertreiben und 1/3 der Nüsse darauf verteilen. Die Buttercreme auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Dabei darauf achten, dass die Waffelröllchen festgedrückt werden. Den Kuchen nun im Kühlschrank kaltstellen, damit die Buttercreme wieder fest wird.

Nun die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Pflanzenöl einrühren. Die Schokolade etwas abkühlen lassen. Sie muss noch sehr flüssig sein, sollte aber nicht mehr zu heiß sein, damit die Buttercreme nicht zu sehr schmilzt. Die Torte wieder aus dem Kühlschrank holen und die flüssige Schokolade auf der Buttercreme verteilen. Dafür kann ein Teigschaber verwendet werden. Keksröllchen ebenfalls mit der Schokolade fixieren. Die Haselnüsse auf die Schokolade streuen und mit Schoko-Sternen belegen. Im Kühlschrank festwerden lassen. Torte ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen.

Schokosterne: Schokosterne kann man im Handel kaufen aber auch sehr leicht selbst machen. Dafür Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen (ca. 0,3 - 0,5 mm dick). In einem kühlen Raum fest werden lassen, bevor die Masse komplett fest ist mit einem normalen Sternchenförmchen Sterne ausstechen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Keksröllchen-Weihnachtstorte mit Haselnuss-Schoko-Kruste](#)