

Weihnachtliche Eierlikörtorte

Zutaten

Neues Rezept - Rezept-Tipp VERPOORTEN Online-Redaktionsteam "Weihnachtliche Eierlikörtorte"



Für den Biskuit:
(26 cm Ring/Springform)

6 Eier
150 g Zucker
45 g Mondamin
120 g Mehl
60 g weiche Butter
Salz, Vanille, Zitrone

Für den Geleekern:
2-3 Mandarinen
150 ml pürierte Mandarinen
20 g Zucker
1 Prise Vanille
Sternanis gemahlen
1,5 Blatt Gelatine

Für das Spekulatiusmousse:
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei
60 g Zucker
Vanille
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitrone
1 Prise Kardamom
3 Blatt Gelatine
100 g kleingehackte Spekulatius
50 g weiße Kuvertüre
350 g geschlagene Sahne

Für den Belag:
Mandarinenfilets

Zubereitung

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Eierlikörtorte](#)

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

Weihnachtliche Eierlikörtorte

Zubereitung Biskuit:

1. Zuerst sollte der Biskuit 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.
2. Danach wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste Butter ebenfalls vorsichtig untergehoben (großer Kochlöffel oder Spachtel).
3. Diese Masse wird in einen mit Backpapier ausgekleidete Ring oder in eine gefettete, gemehlte Springform eingefüllt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken. Backzeit: ca. 35 Min.
4. Lassen Sie den Biskuit gut auskühlen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vorher zu erstellen, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität.

Zubereitung Weihnachtliche Eierlikörtorte und Einsetzen der Torte:

Zubereitung Geleekern:

5. Mandarinen in lauwarmem Wasser ca. 10 Min. einweichen und anschließend das Weiße an der Haut der Mandarinenfilets vorsichtig abreiben. Danach die Mandarinenfilets mit dem Zucker pürieren.
6. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit etwas Mandarinenpüree in einem Topf auf dem Herd auflösen und mit dem restlichen Mandarinenpüree vermischen.
7. Das lauwarme Mandarinengelee nun in einen mit Backpapier (Plastikfolie) eingeschlagenen Ring (Springform) einfüllen und kaltstellen.
8. Nach dem Erkalten das Gelee aus dem Ring bzw. aus der Springform lösen.

Zubereitung Torte:

9. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
10. Vom Biskuitboden eine dünne Lage quer abschneiden (ca. 1,5 cm dick)
11. Den Metall-Ring vom Biskuitbacken dünn mit Öl ausfetten und auf einen ebenen Teller oder Torteneinleger stellen.
12. Die dünne Lage Schokobiskuitboden in die Form legen.
13. Kuvertüre im Wasserbad (50°C) auflösen.
14. Das Ei, die Gewürze und die gelöste Kuvertüre in einer Rührschüssel gut mit einem Schneebesen vermischen.
15. Ausgedrückte Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig auflösen und unter die Masse heben.
16. Die kühle, geschlagene Sahne zusammen mit den zerkleinerten Spekulatius mit dem Schneebesen zügig unterheben.
17. Nun können Sie die mit einem Biskuitboden ausgelegte Tortenform mit der Hälfte des fertigen Mousse auffüllen, dann die Madarinengeleelage einfüllen. Danach die zweite Hälfte des Mousse auffüllen und glattstreichen.
18. Anschließend sollte die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltgestellt werden, bis die Tortenfüllung angezogen ist.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Eierlikörtorte](#)

Weihnachtliche Eierlikörtorte

19. Belegen Sie die offene Fläche der Torte mit einem Mandarinenfilet und streuen Sie noch etwas zerkleinerte Spekulatius auf die Torte. Anschließend sollte die Torte nochmals 30 Min. in den Kühlschrank gestellt werden, damit sie komplett durchkühlen kann.

Leser-Tipp

Tipp: Zu dieser Torte passt jedwede Art von weihnachtlichen Gewürzen. Versuchen Sie anstelle des Kardamom eine Prise Zimt oder Macis.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Eierlikörtorte](#)

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