

Eierlikör-Orangen-Baiser-Torte-mit-VERPOORTEN

Zutaten

Boden:

125 g Butter
4 Eigelb
1 P Vanillinzucker
150 g Mehl
1 P Backpulver
2 EL Milch

Baiserschicht:

4 Eiweiß
200 g Zucker
50 g Mandelblättchen

Füllung:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Saft von 4 Orangen
60 g Zucker
1-2 P gemahlene Gelatine
500 ml Sahne

1/2 TL Orangenabrieb

Zubereitung

Butter, Eigelb und Vanillinzucker cremig rühren. Mehl, Backpulver, Milch zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig in zwei gleich große, gefettete Springformen füllen. Eiweiß steif schlagen und den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Die fertige Masse auf beiden Böden gleichmäßig verteilen. Ein Boden wird mit Mandelblättchen belegt. Beide Böden bei 180 Grad Umluft etwa 15-20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung den Zucker im Orangensaft auflösen. Die Gelatine im Orangensaft quellen lassen und dann bei mäßiger Wärme auflösen. Etwas abgekühlt zum VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben. Die Sahne steif schlagen und unter die Eierlikör-Orangen-Masse ziehen.

Fertigstellung:

Auf einen Boden gibt man die Eierlikör-Orangen-Sahne und deckt mit dem Mandelboden ab.

Kurz vor dem Servieren kann man noch etwas Orangenabrieb auf die Torte geben.

Leser-Tipp

Die Torte geht sehr schnell und schmeckt sehr, sehr lecker!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Orangen-Baiser-Torte-mit-VERPOORTEN](#)

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