

cremige Verpoorten-Kuppeltorte

Zutaten

5-8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 kg süße Sahne
100 g Zucker
4 Eigelbe
6 Blatt Gelatine
1/2 Röhrchen Rumaroma
1 Päckchen Vanillezucker
1 Packung Sanapart
1 Packung Löffelbiskuits
50 g Erdbeerkonfitüre
100g weiße Schokoplättchen
1 Tortenboden für Obstkuchen (Fertigprodukt oder selbstgebacken)
Zebraröllchen



Zubereitung

Eine Schüssel mit Zellophanfolie auskleiden. 700 g kalte Sahne mit der empfohlenen Menge Sanapart nach Packungsanweisung steif schlagen. Im Kühlschrank kalt stellen. Die Gelatineblätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Rumaroma mischen und mit dem Handmixer weißschaumig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Die Gelatine ausdrücken und wie gewohnt bei niedriger Temperatur auflösen. Unter die Eigelbmasse ziehen, die Sahne unterheben. Die Masse abwechselnd mit mehreren Schichten Löffelbiskuits in die Schüssel einschichten. Als oberstes mit Masse abschließen. Mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Tortenboden mit Konfitüre bestreichen und mit der Konfitüreseite auf die Crememasse drücken. Gut festdrücken. Eine Tortenplatte auf die Schüssel legen und die Kuppeltorte darauf stürzen. Die Folie vorsichtig abziehen. Die restliche Sahne steif schlagen und die Kuppel damit einstreichen. Ringsum mit weißen Schokostreuseln bestreuen und mit Zebraröllchen servieren.

Leser-Tipp

Eine tolle Torte mit Eierlikör, die man auch schon 2 Tage vorher vorbereiten kann.

[Link zum Rezept: cremige Verpoorten-Kuppeltorte](#)

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