

Birnen-Eierlikör-Torte mit Federweißer à la VERPOORTEN

Zutaten

Die besten Eierlikörtorten mit VERPOORTEN.

- Leckere, mehrschichtige Eierlikörtorte "Birnen-Eierlikör-Torte mit Federweißer à la VERPOORTEN"



(26 cm Ring oder Springform)

Für den Biskuit:

6 Eier
150 g Zucker
45 g Mondamin (Stärke)
80 g Mehl
60 g aufgelöste, heiße Butter
1 Prise Salz
Vanille, Zitrone

Für die Torten-Masse:

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
565 ml Federweißer
225 g Marzipan-Rohmasse
90 g Zucker
5 Stk. Eigelbe
60 g Stärke oder Sahne-Puddingpulver
Vanillemark einer Schote
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitrone

Für den Belag und die Dekoration der Torte:

1 Dose Birnen
1 Pck. Tortenguss, klar
1 Pck. gehobelte, geröstete Mandeln

Zubereitung

Zubereitung Biskuit:

1. Für den Biskuit werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.

[Link zum Rezept: Birnen-Eierlikör-Torte mit Federweißer à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Birnen-Eierlikör-Torte mit Federweißer à la VERPOORTEN

2. Danach wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben.
3. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste, heiße Butter ebenfalls vorsichtig untergehoben (mit einem großen Kochlöffel oder einem Spachtel).
4. 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 gebacken (Heißluft). Backzeit: ca. 35 Min.
5. Lassen Sie den Biskuit gut auskühlen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vor der Zubereitung der Torte zu erstellen, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität.

Zubereitung Torten-Masse und Einsetzen der Torte:

6. Federweißer, Zucker, Gewürze und die Marzipanrohmasse unter ständigem Rühren aufkochen.
7. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Eigelb mit dem Puddingpulver klümpchenfrei verrühren und der Federweißermasse zufügen. Mit einem Schneebesen alles zügig verrühren und einmal gut aufkochen.
8. Biskuit in drei dünne Lagen quer aufschneiden und eine Lage in eine mit Backpapier ausgelegte Springform oder einen Backring einlegen.
9. Die noch heiße Damentorte-Masse ca. 1 cm dick aufstreichen.
10. Diesen Vorgang wiederholen Sie zweimal (Biskuitlage und Damentorte-Masse abwechselnd schichten) und schließen mit der gekochten Masse ab.
11. Jetzt sollte die Torte ca. 1 Std. im Kühlschrank auskühlen, damit die Füllung fest wird.

Belag und Dekoration der Eierlikörtorte:

12. Die Dosenbirnen auf einem Sieb abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden.
13. Nebenbei den Tortenguss nach Packungsangabe kochen.
14. Birnenstreifen auf der Oberfläche kreisförmig auflegen und mit dem noch heißen, flüssigen Tortenguss dünn abglänzen.
15. Nun sollte die Torte nochmals ca. 30 Min. kaltgestellt werden.
16. Abschließend können Sie die Torte aus der Form lösen und seitlich einmandeln.

TIPP:

Selbstverständlich können Sie auch frische Birnen als Belag wählen. Diese sollten allerdings vor dem Belegen der Torte in Federweißer oder Weißwein kurz pouchiert werden. Dazu kochen Sie den Federweißer bzw. den Weißwein in einem Topf kurz auf und legen die geschälten und geviertelten Birnen ca. 5 Min. in die heiße Flüssigkeit ein, bis Sie weich sind aber noch Biss haben. Danach verfahren Sie wie ab Schritt 12.

Viel Spaß beim Backen Ihrer Verpoorten-Birnen-Eierlikörtorte!

[Link zum Rezept: Birnen-Eierlikör-Torte mit Federweißer à la VERPOORTEN](#)