

Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher

Zutaten

Winterparty Rezepte - Die besten Eierlikörtorten mit VERPOORTEN vom Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher "**Winterliche Eierlikörtorte**"

(Tortengröße 26 cm Durchmesser)

Tortenboden

Winterliche Eierlikörtorte:

- 4 Eigelb
- 4 EL warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 45 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 30 g Kakaopulver
- 1 Msp. Backpulver
- 50 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb von einer ungespritzten Zitrone nach Geschmack

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne:

- 175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker!
- 6 Eigelb
- 75 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 800 ml Sahne
- 80 g Nussnougat
- 4 g Zimtpulver

Für die Dekoration:

- 1 heller Biskuitboden (selbstgemacht oder gekauft)

- 100 ml Sahne
- 100 g Zartbitterschokolade

Puderzucker zum Bestäuben



[Link zum Rezept: Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher](#)

Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher

Zubereitung

Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Teil - 1/3:

Die Eigelbe mit dem warmen Wasser, dem Zitronenabrieb und ca. 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz zu einem sehr steifen Eischnee schlagen.

Die Eigelbmasse vorsichtig unter den steifen Eischnee mischen und das gesiebte Mehl-Stärke-Backpulver-Kakaopulvergemisch unterheben. Jetzt die flüssige, warme Butter unterheben und die fertige Masse in eine gefettete Springform (26 cm) einfüllen und bei 180°C (Umluft) 20 bis 25 Min. backen.

Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren - Teil 2/3:

Für die Eierlikörsahne Gelatine einweichen. Eigelb mit Zucker unter ständigem Rühren im heißen Wasserbad aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Eiermasse auflösen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und die Eierlikör-Masse vorsichtig unterheben.

Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher - Teil 3/3:

Den Tortenboden in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die erste Scheibe mit einem Tortenring (26 cm) umstellen. Die Hälfte der Eierlikörsahne kuppelförmig auf den Tortenboden geben und mit der zweiten Tortenbodenscheibe abdecken. Unter die restliche Eierlikörsahne 80 g aufgelösten Nussnougat und ca. 4 g Zimtpulver (je nach Geschmack) unterrühren. Die Zimt-Eierlikörsahne in den Ring füllen und glattstreichen. Die Torte mind. 2 Std. kühlen.

Vor dem Servieren einen hellen Biskuitboden durch ein sehr grobes Sieb reiben oder den Boden mit den Handflächen gleichmäßig zerkrümeln. Die gekühlte Torte dünn mit Sahne bestreichen und mit den Biskuitkrümeln komplett einstreuen.

Aufgelöste und temperierte Bitterschokolade dünn auf Backpapier streichen und kurz vor dem Erkalten Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Die Torte damit dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher](#)