

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 Eierlikör Sahne:

- 175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker!
- 6 Eigelb
- 75 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 800 g geschlagene Sahne
- 80 g Nussnougat
- 4 g Zimtpulver
- 1 heller Biskuitboden
- Bitterschokolade für die Dekoration

Zubereitung

Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Teil 1/3:

Die Eigelb 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.



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

Winterliche Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher

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 Sprinform (26 cm) einfüllen und bei 180°C (Umluft) 20 bis 25 Min backen.

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

Eigelb mit Zucker unter ständigem Rühren im heißen Wasserbad aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Eiermasse einrühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Unter den fast abgekühlten Fond die Sahne 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 (26cm) umstellen. Die Hälfte der Eierlikörsahne kuppelförmig auf den Tortenboden streichen und mit der zweiten geschnittenen 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. Einen hellen Biskuitboden durch ein sehr grobes Sieb drücken 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 ein Backpapier, oder auf eine feste Klarsichtfolie streichen und kurz vor dem Erkalten Sterne in verschiedenen Größen ausstechen und die Torte damit dekorieren. Zum Schluss wird die fertige „Weihnachtliche Eierlikörtorte“ noch mit Puderzucker bestreut.

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