

Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN (Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher)

Zutaten

Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN vom Konditor-Weltmeister Manfred Bacher



Tortenboden der Eierlikörtorte:

- 4 Eigelbe
- 4 EL warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 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".
- 600 ml Schlagsahne
- 6 Eigelb
- 75 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 100 g geraspelte Bitterkuvertüre (Zartbitterkuvertüre)

Eierlikörspiegel:

- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der "Gelbe Klassiker".
- 50 g weiße Kuvertüre
- 50 g Glukose (vom Konditor)
- 3 Blatt Gelatine
- 8 g dunkle Kuvertüre

Dekoration: geschlagene Sahne und Schokoladenspäne.

Zubereitung

Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN Teil 1/3:

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

Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN Teil 2/3:

[Link zum Rezept: Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN \(Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher\)](#)

Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN (Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher)

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 die fast erkaltete Masse die geschlagene Sahne und die geraspelte Kuvertüre unterheben. Den Tortenboden in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und die erste Scheibe mit einem Tortenring umstellen. Die Hälfte der Eierlikörsahne auf den Tortenboden streichen und den nächsten Boden auflegen. Restliche Eierlikörsahne einfüllen und glatt streichen. Torte für mindestens 2 Std. kühlen.

Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN Teil 3/3:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Spiegel - VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Glukose und weiße Kuvertüre auf ca. 50° C erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Zwei Esslöffel von der Masse mit der aufgelösten dunklen Kuvertüre vermischen. Die Tortenoberfläche mit der vorbereiteten hellen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Spiegel-Glasur gleichmäßig mit einem langen Messer bestreichen und mit einer feinen Spritztüte aus dem „dunklen Eierlikör“ eine gleichmäßige Spirale aufspritzen. Mit einem langen Messer von der Mitte aus bei jedem Tortenstück die Spirale nach außen ziehen. 4 Stunden kaltstellen.

Den Rand der Torte dünn mit Sahne bestreichen und mit Schokoladenspänen einstreuen.

Beste Eierlikörtorte Deko-Tipp: Wer mag, kann auf jedes Tortenstück mit geschlagener Sahne eine Rosette aufdressieren und mit gehackten Pistazien dekorieren.

Tipp für die schnelle Herstellung von ca. 100 ml Glukosesirup:

65 g Traubenzucker und 36 ml Wasser in einem Topf vermischen und kurz unter Rühren aufkochen lassen.

Link-Tipp: Neue Eierlikörtorten Rezepte

[Link zum Rezept: Beste Eierlikörtorte mit VERPOORTEN \(Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher\)](#)