

# Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch

## Zutaten

Neue Winter-Rezepte mit Eierpunsch "festliche Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch"

Für den Biskuit der Eierpunschtorte:

(26 cm Ring / Springform)

6 Eier  
150 g Zucker  
45 g Mondamin/Stärke  
80 g Mehl, gesiebt  
60 g Butter/Margarine  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
etwas Zitronenabrieb

Für das Punsch-Gelee der Eierpunschtorte:

400 ml VERPOORTEN Punsch  
40 g Zucker  
6 Blatt Gelatine

Für die Eierpunsch-Mousse der Eierpunschtorte:

2 Eier  
2 Eigelb  
330 ml VERPOORTEN Punsch  
130 g Zucker  
Vanillemark einer Schote  
1 Prise Salz  
etwas Zitronenabrieb  
7 Blatt Gelatine  
500 ml geschlagene Sahne

Für die Schokoladenglasur der Eierpunschtorte:

150 ml Milch  
50 g dunkler Kakao  
50 g Zucker  
3 Blatt Gelatine

Nach Belieben zur Dekoration:



[Link zum Rezept: Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (12/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch

Etwas geschlagene Sahne  
Geröstete Mandelblättchen  
Blattgold

## Zubereitung

Eierpunschtorte mit Verpoorten Punsch - Biskuit Teil 1/4:

1. Zuerst sollte der Biskuit gebacken werden. Dafür werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.
2. Danach wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste Butter oder Margarine ebenfalls vorsichtig untergehoben (großer Kochlöffel oder Spachtel).
3. Diese Masse wird in einen mit Backpapier ausgekleideten Ring oder eine gefettete, gemehlte Springform eingefüllt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken. Backzeit: ca. 35 Min.
4. Lassen Sie den Biskuit gut auskühlen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vorher zu erstellen, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität.

Eierpunschtorte mit Verpoorten Punsch - Punsch-Gelee Teil 2/4:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Den VERPOORTEN Punsch mit dem Zucker zusammen leicht erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
3. Schlagen Sie einen 26er Backring (Springform) mit Backpapier oder Klarsichtfolie aus und gießen das Punsch-Gelee ein.
4. Nun frieren Sie das Punsch-Gelee und lösen es nach dem Einfrieren mit Hilfe von lauwarmem Wasser vom Papier (oder der Folie) und stellen die Gelee-Einlage wieder ins Gefrierfach.

Eierpunschtorte mit Verpoorten Punsch - Eierpunsch-Mousse Teil 3/4:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Biskuit-Boden quer in dünne Lagen schneiden (ca. 1 cm dick, 2 Lagen).
3. Den Metall-Ring vom Biskuitbacken dünn mit Öl ausfetten und auf einen ebenen Teller oder eine Tortenscheibe stellen.
4. Den ersten Biskuitboden in die Form legen.
5. Schlagen Sie nun das Ei und den Zucker mit den Gewürzen schaumig.
6. Jetzt wird der VERPOORTEN Punsch vorsichtig mit der Gelatine leicht erwärmt, bis diese aufgelöst ist. Anschließend den VERPOORTEN Punsch zügig unter die Mousse-Grundmasse heben.
7. Heben Sie danach auch die geschlagene Sahne unter.
8. Streichen Sie eine dünne Schicht Eierpunsch-Mousse auf den unteren Biskuitboden und legen den zweiten Biskuitboden auf.

[Link zum Rezept: Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch](#)

## Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch

9. Jetzt wird wieder eine dünne Schicht Mousse aufgestrichen, das Gelee eingelegt und mit der restlichen Mousse die Torte glatt abgeschlossen.

10. Anschließend sollte die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltgestellt werden, bis die Tortenfüllung angezogen ist.

Eierpunschtorte mit Verpoorten Punsch - Schokoladenglasur Teil 4/4:

1. Kochen Sie die Milch mit dem Zucker auf, bis sich dieser gelöst hat. Mit einem Schneebesen nach und nach die Milch klümpchenfrei unter den Kakao rühren. Kochen Sie das Ganze danach noch einmal kurz auf. Dann wird die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine ebenfalls untergerührt. Lassen Sie die Glasur kurz abkühlen und streichen diese zügig und glatt auf die Oberfläche der Eierpunschtorte.

2. Jetzt müssen Sie die Glasur ca. 30 Min. im Kühlschrank anziehen lassen und können die Eierpunschtorte dann vorsichtig aus dem Ring lösen.

3. Zum Dekorieren den Rand der Torte nach Belieben mit etwas Sahne dünn einstreichen und mit gerösteten Mandelblättchen einkleiden. Garnieren Sie die Eierpunschtorte mit etwas Blattgold (Internetshop).

Tipp: Sie können die Eierpunschtorte auch mit anderem Streugut garnieren wie z.B. mit Orangenzesten oder mit karamellisierten, gehackten Nüssen.

[Link zum Rezept: Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (12/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)