

# 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  
Vanille, Zitrone

Für das Punsch-Gelee der Eier-Punsch-Torte:

200 ml VERPOORTEN-Punsch  
20 g Zucker  
3 Blatt Gelatine

Für die Eierpunschmousse der Eierpunschtorte:

2 Eier  
2 Eigelbe  
330 ml VERPOORTEN-Punsch  
130 g Zucker  
Vanillemark einer Schote  
1 Prise Salz  
1 Spritzer Zitrone  
7 Blatt Gelatine  
500 g geschl. Sahne

Für die Schokoladenglasur der Eier-Punsch-Torte:

100 ml Milch  
50 g dunkler Kakao  
50 g Zucker  
2 Blatt Gelatine

## Zubereitung

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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Eierpunschorte mit VERPOORTEN Punsch

## Eierpunschorte 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 erst warm, dann kalt 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 ausgekleidete 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.

## Eierpunschorte 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 Geleeeinlage wieder ins Gefrierfach.

## Eierpunschorte mit Verpoorten Punsch - Eierpunschmousse 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 und geben Sie eine kleine Menge (etwa 4/5) des erwärmten VERPOORTEN Punschs (50°C) dazu.
6. Jetzt wird die Gelatine mit dem restlichen VERPOORTEN Punsch vorsichtig erhitzt, aufgelöst und anschließend zügig unter diese Punsch-Mousse-Grundmasse gehoben.
7. Heben Sie danach auch die geschlagene Sahne unter.
8. Streichen Sie eine dünne Schicht Punschmousse auf den unteren Biskuitboden und legen den zweiten Biskuitboden auf.
9. Jetzt wird wieder eine dünne Schicht Mousse aufgestrichen, der Gelee eingelegt und mit dem restlichen Mousse die Torte glatt abgeschlossen.
10. Anschließend sollte die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltgestellt werden, bis die Tortenfüllung angezogen ist.

## Eierpunschorte mit Verpoorten Punsch - Schokoladenglasur Teil 4/4:

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

## Eierpunschtorte mit VERPOORTEN Punsch

1. Kochen Sie die Milch mit dem Zucker auf und rühren den Kakao mit einem Schneebesen klümpchenfrei unter. 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 Eier-Punsch-Torte.

2. Jetzt müssen Sie die Glasur anziehen lassen und können die Eier-Punsch-Torte dann vorsichtig aus dem Ring lösen.

3. Garnieren Sie die Eier-Punsch-Torte mit etwas Blattgold (Internetshop).

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

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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)  
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)