

Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

Zutaten

laktosefreie Winter-Rezepte: Mini-Cakes mit Verpoorten-Punsch - "Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch"

Für ca. 6-8 Stk. (à 80 ml Volumen)



Für den Biskuit der laktosefreien "Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch":

(26 cm Ring / Springform)

(Dessertformen nach Wunsch, z.B. Dessertring 7 cm Ø, 4-5 cm hoch)

2 Eier

50 g Zucker

15 g Mondamin/Stärke

30 g Mehl, gesiebt

20 g laktosefreie Butter/Margarine (MinusL - laktosefreie Butter)

1 Prise Salz, Vanille, Zitrone

Für das Punsch-Gelee der laktosefreien Verpoorten Mini-Cakes "Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch":

200 ml VERPOORTEN-Punsch (Verpoorten-Punsch ist laktosefrei - <https://www.verpoorten.de/Produktkatalog/>).

20 g Zucker

3 Blatt Gelatine

Für die Cranberrymousse der laktosefreien Verpoorten Mini-Cakes "Verpoorten Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch":

150 g Cranberries (frisch oder tiefgekühlt)

100 g Zucker

50 g Zucker

50 g Ei (1 Ei)

1 Stk. Eigelb

1 Prise Salz, Vanille

3 Blatt Gelatine

300 g geschlagene laktosefreie Sahne (MinusL - laktosefreie Schlagsahne)

100 g Trockencranberries oder/und 6-8 Trockenaprikosen

Link zum Rezept: [Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (11/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

Zubereitung

1. Biskuit Verpoorten Mini-Cakes - Verpoorten Cranberry-Törtchen mit VERPOORTEN-Punsch:

Am besten erstellen Sie den Biskuit am Vortag. Dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Konsistenz. Die Eier werden zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen (Salz, Vanille, Zitrone) und der Stärke erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt. Danach wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste laktosefrei Butter (oder Margarine) ebenfalls vorsichtig untergehoben – mit einem großen Kochlöffel oder einem Spachtel. Diese Masse wird in einen mit Backpapier ausgekleideten Ring oder eine gefettete, gemehlte Springform eingefüllt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen gebacken (Heißluft). Die Backzeit beträgt ca. 20 Min.

Lassen Sie den Biskuit gut auskühlen – am besten über Nacht! Schneiden Sie erst dann den Biskuit quer in ca. 2 mm dünne Scheiben und stechen diese mit einer Dessertform aus, sodass Sie sechs bis acht kleine Törtchen erhalten.

2. Punsch-Gelee Verpoorten Mini-Cakes - Verpoorten Cranberry-Törtchen mit VERPOORTEN-Punsch:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den VERPOORTEN Punsch mit dem Zucker zusammen leicht erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf ca. 30°C abkühlen lassen.

3. Eierlikörtörtchen - Verpoorten Cranberry-Törtchen mit VERPOORTEN-Punsch:

Legen Sie die ausgestochenen Törtchenböden in die Dessertformen unten bündig ein. Die tiefgekühlten Cranberries mit dem Zucker (100 g) vermengen und auftauen lassen. Die Masse mit dem Mixstab fein pürieren. Danach werden 200 g des Pürees auf ca. 50°C erhitzt und zusammen mit dem Ei, dem Eigelb, 50 g Zucker und den Gewürzen gut schaumig geschlagen (Küchenmaschine oder Handrührgerät). Den Rest des Marks beiseite stellen. Anschließend wird die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine aufgelöst und zügig untergehoben. Dann wird auch die geschlagene laktosefreie Sahne zügig untergehoben. Die Cranberry-Mousse ist damit fertig.

Auf den Biskuitboden werden nun ein paar Cranberries und/oder kleingeschnittene Trockenaprikosen aufgestreut. Füllen Sie die Dessertformen mit der Mousse etwa bis zur Hälfte auf. Achtung: Die Mousse darf nicht ganz aufgebraucht werden! Stellen Sie die Törtchen dann kurz im Tiefkühlfach kalt (ca. 5-10 Min.). Sobald Sie die Törtchen aus dem Tiefkühlfach genommen haben, wird das Punsch-Gelee ca. 2-3 mm hoch auf die Cranberrymousse aufgetragen und nach dem Erkalten mit der restlichen Mousse abgeschlossen. Das Punsch-Gelee ist nun von oben und unten mit Cranberrymousse eingefasst. Jetzt sollten die fertigen Törtchen nochmals ca. 30 Min. im Kühlschrank kaltgestellt werden.

4. Zur Dekoration mischen Sie ein paar Cranberries mit dem restlichen Mark (noch 50 g von der pürierten Masse) und geben diese auf die Törtchen.

Tipp: Für dieses laktosefreie Verpoorten-Rezept eignen sich je nach Vorliebe alle Arten von Dickzuckerfrüchten oder Trockenfrüchten, die nicht zu sauer sind, da Cranberries schon einen hohen Säureanteil haben.

Produktinformation: Der VERPOORTEN-Punsch wird aus VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, einem hochwertigen, halbtrockenen Weißwein und feinen Gewürzen gemacht.

VERPOORTEN-Punsch ist natürlich frei von:

Laktose/Milchzucker
Milcheiweiß
Gluten

VERPOORTEN-Punsch ist ohne Zusatz von:

Farbstoffen
Konservierungsmitteln

[Link zum Rezept: Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (11/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

[Link zum Rezept: Verpoorten-Cranberry-Törtchen mit Eierpunsch \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (11/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de