

Bonner Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Eierlikör (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

Zutaten

Laktosefreie Verpoorten-Eierlikör-Törtchen: Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Eierlikör (Verpoorten Mini-Cakes)

Für ca. 6-8 Stk. (à 80 ml Volumen)

Für den Biskuit der laktosefreien Verpoorten Mini-Cakes "Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen":

(26 cm Ring / Springform)

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

2 Eier

10 ml Espresso o. starker Kaffee

50 g Zucker

20 g Kakao

25 g Mehl, gesiebt

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

1 Prise Salz, Vanille, Zitrone

Für die Kirsch-Creme der laktosefreien Verpoorten Mini-Cakes "Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen":

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - Der "Gelbe Klassiker" ist laktosefrei!

30 g Zucker

3 Blatt Gelatine

20 ml Amarena-Kirschsafft

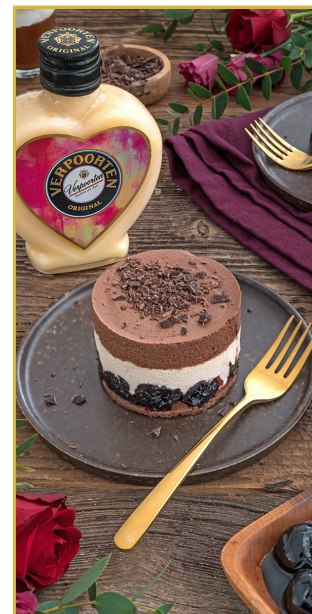
250 g geschlagene laktosefreie Sahne (MinusL - laktosefreie Schlagsahne)

1 Glas Amarena Kirschen (250 ml)

1 Prise Salz, Zitrone, Vanille

Für die Schokoladenmousse der laktosefreien Verpoorten Mini-Cakes "Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen":

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - Der Gelbe Klassiker ist laktosefrei!



[Link zum Rezept: Bonner Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Eierlikör \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)

Bonner Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Eierlikör (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

30 g Zucker
150 g dunkle Kuvertüre
300 g geschlagene laktosefreie Sahne (MinusL - laktosefreie Schlagsahne)
1 Blatt Gelatine

Für die Dekoration der Schokoladen-Kirsch-Törtchen:

50 g dunkle Kuvertüre für die Schokoladenspäne

Zubereitung

1. Zubereitung Biskuit Verpoorten Mini-Cakes - Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen:

Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vorher zu erstellen, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität. Zunächst werden die Eier und der Espresso zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt. Danach werden das gesiebte Mehl und der Kakao vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste laktosefreie Butter (oder Margarine) ebenfalls vorsichtig untergehoben (großer Kochlöffel oder Spachtel). 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. Die Backzeit beträgt ca. 20 Min.

Lassen Sie den Biskuit danach gut auskühlen – am besten über Nacht! Schneiden Sie den Biskuit erst dann quer in ca. 2 cm dünne Scheiben und stechen diese mit der Dessertform Ihrer Wahl aus.

2. Zubereitung Verpoorten-Eierlikörtörtchen - Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen:

Legen Sie die sechs bis acht ausgestochenen Schokoladenbiskuits unten bündig in die Dessertformen ein, und legen Sie dann den Rand der Törtchen mit halbierten Amarenakirschen seitlich aus. Zur Herstellung der Kirschcreme verrühren Sie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen und der geschlagenen laktosefreien Sahne. Lösen Sie anschließend die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit dem Kirschsaft auf und heben Sie sie zügig unter die Sahnemasse. Jetzt können Sie die Kirschcreme in die Dessertformen halbhoch einfüllen, sodass die Kirschen bedeckt sind. Stellen Sie die Formen dann kurz im Kühlschrank kalt.

3. Schokoladenmousse Verpoorten Mini-Cakes - Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen:

Lösen Sie die Kuvertüre in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf. Danach wird der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit einem Drittel der laktosefreien Sahne und der gelösten Kuvertüre glatt verrührt. Lösen Sie die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit einem kleinen Teil der Grundmasse auf und heben diese ebenfalls unter die Schokoladen-Sahnemasse. Heben Sie danach zügig auch die restliche Sahne unter. Füllen Sie die Dessertformen mit der Schokoladenmousse auf und stellen diese im Kühlschrank 1 Std. kalt.

4. Dekoration Verpoorten Mini-Cakes - Bonner-Schokoladen-Kirsch-Törtchen:

Für die Herstellung der Schokospäne werden noch mal 50 g Kuvertüre aufgelöst und dünn auf eine glatte Arbeitsfläche ausgestrichen, bis sie beginnt, fest zu werden. Schaben Sie dann die Kuvertüre mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche wieder ab. So erhalten Sie die Schokoladenspäne für die Dekoration.

Tipp: Falls Ihnen der Umgang mit Kuvertüre Probleme bereitet, finden Sie Schokoladenspäne auch in jedem gut sortierten Supermarkt (Backregal).

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - der "Gelbe Klassiker" ist natürlich frei von:

Gluten
Milcheiweiß
Laktose/Milchzucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - der "Gelbe Klassiker" ist ohne Zusatz von:

Farbstoffen
Emulgatoren

[Link zum Rezept: Bonner Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Eierlikör \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)

Bonner Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Eierlikör (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

Verdickungsmitteln
Stabilisatoren
Aromastoffen

[Link zum Rezept: Bonner Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Eierlikör \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (4/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de