

# Eierpunsch Geburtstagstorten "Geburtstagstorte mit Verpoorten-Punsch"

## Zutaten

Neue Winter-Rezepte mit Eierlikör - Laktosefreie Punsch-Rezepte für die Winterparty "Beste Geburtstagstorte mit Verpoorten-Punsch"



Für den Biskuit der Geburtstagstorte mit Punsch:

(26 cm Ring / Springform)

6 Eier  
150 g Zucker  
45 g Mondamin/Stärke  
80 g Mehl, gesiebt  
60 g laktosefreie Butter/Margarine (MinusL - laktosefreie Butter)  
1 Prise Salz  
Vanillemark einer Schote  
1 Spritzer Zitrone

Für das Punsch-Gelee der Geburtstagstorte mit Punsch:

200 ml VERPOORTEN Punsch ist laktosefrei! (<http://www.verpoorten.de/Produktkatalog/>).  
20 g Zucker  
3 Blatt Gelatine

Für die Eierpunschmousse der Geburtstagstorte mit Punsch:

2 Eier  
2 Eigelbe  
330 ml VERPOORTEN Punsch ist laktosefrei! (<http://www.verpoorten-mall.de>).  
130 g Zucker  
Vanillemark einer Vanille-Schote  
1 Prise Salz  
1 Spritzer Zitrone  
7 Blatt Gelatine  
500 g laktosefreie, geschl. Sahne

Für die Schokoladenglasur der Geburtstagstorte mit Punsch:

100 ml laktosefreie Milch (MinusL - laktosefreie Milch)  
50 g dunkler Kakao  
50 g Zucker  
2 Blatt Gelatine

Link zum Rezept: Eierpunsch Geburtstagstorten "Geburtstagstorte mit Verpoorten-Punsch"

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
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)

# Eierpunsch Geburtstagstorten "Geburtstagstorte mit Verpoorten-Punsch"

Für die Buttercreme der Geburtstagstorte mit Punsch:

75 ml laktosefreie Milch (MinusL - laktosefreie Milch)

20 g Zucker

5 g Puddingpulver

250 g laktosefreie Butter/Margarine (wachsweich/pomadig; MinusL - laktosefreie Butter)

Für die Marzipandecke der Geburtstagstorte mit Punsch:

500 g Modelliermarzipan (mit Zucker angewirkter Marzipan)

5 g Kakaopulver

## Zubereitung

1. Biskuit - Geburtstagstorte mit Eierpunsch:

Für den Biskuit werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin 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 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. Backzeit: ca. 35 Min.

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.

2. Punsch-Gelee - Geburtstagstorte mit Eierpunsch:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den VERPOORTEN Punsch mit dem Zucker zusammen leicht erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Schlagen Sie einen 26er Backring (Springform) mit Backpapier oder Klarsichtfolie aus und gießen das Punsch-Gelee ein. 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.

3. Eierpunschmousse - Geburtstagstorte mit Eierpunsch:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Biskuit-Boden quer in dünne Lagen schneiden (ca. 1 cm dick, 2 Lagen). Den Metall-Ring vom Biskuitbacken dünn mit Öl ausfetten und auf einen ebenen Teller oder eine Tortenscheibe stellen. Den ersten Biskuitboden in die Form legen. Schlagen Sie nun das Ei und den Zucker zusammen mit den Gewürzen schaumig und geben Sie eine kleine Menge (etwa 4/5) des erwärmten VERPOORTEN Punschs (50°C) dazu. Jetzt wird die Gelatine mit dem restlichen VERPOORTEN Punsch vorsichtig erhitzt, aufgelöst und anschließend zügig unter diese Punsch-Mousse-Grundmasse gehoben. Heben Sie danach auch die geschlagene Sahne unter. Streichen Sie eine dünne Schicht Punschmousse auf den unteren Biskuitboden und legen den zweiten Biskuitboden auf. Jetzt wird wieder eine dünne Schicht Mousse aufgestrichen, der Gelee eingelegt und mit der restlichen Mousse die Torte glatt abgeschlossen. Anschließend sollte die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltgestellt werden, bis die Tortenfüllung angezogen ist.

4. Fertigstellung der Eierpunsch-Geburtstagstorte mit Buttercreme und Marzipan:

50 ml laktosefreie Milch zusammen mit dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch (25 ml) klümpchenfrei verrühren und der kochenden Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen beigegeben. Das Ganze kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Wachsweiche Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut schaumig schlagen (wird dadurch fast weiß) und den abgekühlten Pudding dazugeben. Die Buttercreme nochmals aufschlagen. Torte an der Seite und der Oberfläche mit einer Stielpalette dünn mit der Buttercreme einstreichen. Die Geburtstagstorte ca. 20 Min. im Kühlschrank kühlen. Marzipan mit einem Rollholz dünn ausrollen und die Torte damit eindecken. Überstehenden Marzipan mit einem Teigschaber oder einem Messer abschneiden und daraus eine dünne, lange Rolle formen. Die Rolle dekorativ auf die Torte legen (dabei beachten, dass die gewählte Form rundherum geschlossen ist).

Unser Tipp: Versuchen Sie zum Beispiel, wenn möglich, den Anfangsbuchstaben des Geburtstagskindes zu formen.

5. Mit Schokoladenglasur auffüllen. Kochen Sie die laktosefreie 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

[Link zum Rezept: Eierpunsch Geburtstagstorten "Geburtstagstorte mit Verpoorten-Punsch"](#)

## Eierpunsch Geburtstagstorten "Geburtstagstorte mit Verpoorten-Punsch"

Wasser eingeweichte Gelatine ebenfalls untergerührt. Gießen Sie die Schokomasse dann in die Marzipanform auf der Geburtstagstorte. Die Glasur anziehen lassen und die Geburtstagstorte noch mit Kakaopulver abstauben – fertig!

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Eierpunsch Geburtstagstorten "Geburtstagstorte mit Verpoorten-Punsch"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
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)