

# Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

## Zutaten

Laktosefreie Kaffee-Törtchen für die Homeparty - "Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen" mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (VERPOORTEN Mini-Cakes)



(für ca. 6-8 Stk. à 80 ml Volumen)

Für den Biskuit der laktosefreien Kaffee-Törtchen "Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen":

(26 cm Ring / Springform)

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

2 Eier

10 ml starker Kaffee (Espresso)

50 g Zucker

15 g Mondamin/Stärke

30 g Mehl, gesiebt

20 g laktosefreie Butter/Margarine

1 Prise Salz

Mark einer ½ Vanilleschote (oder Vanille-Aroma)

1 Spritzer Zitrone

Für die Cappuccinocreme der laktosefreien "Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen":

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

150 ml laktosefreie Milch

15 g grob gemahlene, dunkle Kaffeebohnen (Espresso-Bohnen)

50 g Zucker

50 g Ei (1 Ei)

1 Prise Salz

Mark einer ½ Vanilleschote

1 Prise gemahlener Kardamom (sehr intensiv)

½ Teelöffel Kaffeepulver

3 Blatt Gelatine

250 g laktosefreie, geschlagene Sahne

6-8 Trocken-Aprikosen

20 g grob gehackte Espresso-, oder Kakaobohnen (Crue de Cacao) zum Aufstreuen

[Link zum Rezept: Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)

# Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen (laktosefreie Verpoorten Rezepte)

## Zubereitung

### 1. Biskuit der VERPOORTEN Mini-Cakes - Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen:

Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vorher zu erstellen, dadurch erhält er die richtige Stabilität. Die Eier werden zusammen mit dem starken Kaffee (Espresso), dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm und dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt. Danach wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste laktosefreie Butter oder Margarine ebenfalls vorsichtig untergehoben (mit einem großen Kochlöffel oder einem 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 der Kölner Kaffee-Eierlikör-Törtchen am Folgetag quer in ca. 2 mm dünne Scheiben und stechen diese mit der Dessertform Ihrer Wahl aus.

### 2. Aufbau der VERPOORTEN Mini-Cakes - Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen:

Die laktosefreie Milch zusammen mit den gehackten Espressobohnen und den Gewürzen kurz aufkochen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Dann das Ei mit dem Zucker, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem noch warmen, abgeseihten Kaffeesud mit einem Handrührgerät (oder der Küchenmaschine) schaumig schlagen. Geschlagene Sahne unter die kalt gerührte Kaffeemasse heben und die in kaltem Wasser eingeweichte und anschließend in einem Topf auf dem Herd aufgelöste Gelatine vorsichtig unterheben. Die Cappuccino-Creme der Mini-Cakes Kaffee-Törtchen ist damit fertig.

Legen Sie je einen Desserring mit einem Kaffeebiskuit aus. Legen Sie dann die in grobe Stücke geschnittenen Aprikosen ebenfalls in die Desserringe und füllen das Ganze mit der Kaffeecreme auf. Stellen Sie die Törtchen dann ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt. Lösen Sie die Törtchen aus der Form. Bestreuen Sie die Kölner Kaffee-Eierlikör-Törtchen noch mit den grob gehackten Espresso-Kakaobohnen. Damit ist die laktosefreie Köstlichkeit mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servierfertig!

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

Gluten  
Milcheiweiß  
Laktose/Milchzucker

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

Aromastoffen  
Farbstoffen  
Emulgatoren

## Leser-Tipp

Tipp: Besondere Dessertformen oder Ringe erhalten Sie in vielen Backshops im Internet. Sie sind meist aus Plastik oder Silikon. Achten Sie beim Kauf auf die richtige Größe. Ideal für die "Kölner Kaffee-Törtchen" ist eine Füllmenge von 80 ml.

[Link zum Rezept: Cappuccino-Aprikosen-Eierlikör-Törtchen \(laktosefreie Verpoorten Rezepte\)](#)