

Eierpunsch-Geburtstags-Torte "Happy Birthday" mit VERPOORTEN Punsch

Zutaten

Neue Winter-Rezepte mit Eierpunsch - Eierpunsch-Geburtstags-Torte "Happy Birthday" mit VERPOORTEN Punsch



Für den Biskuit der Geburtstagstorte "Happy Birthday":
(26 cm Ring / Springform)

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

Für das Punsch-Gelee der Geburtstagstorte "Happy Birthday":
200 ml VERPOORTEN Punsch (<https://www.verpoorten.de/produkte/>)
20 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Für die Eierpunschmousse der Geburtstagstorte:
2 Eier
2 Eigelbe
330 ml VERPOORTEN Punsch (<https://www.verpoorten-mall.de>)
130 g Zucker
Vanillemark einer Schote
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitrone
7 Blatt Gelatine
500 g laktosefreie, geschlagene Sahne

Für die Schokoladenglasur der Geburtstagstorte "Happy Birthday":
120 ml laktosefreie Milch
70 g dunkler Kakao
60 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Für die Buttercreme:
75 ml laktosefreie Milch
20 g Zucker

Link zum Rezept: Eierpunsch-Geburtstags-Torte "Happy Birthday" mit VERPOORTEN Punsch

Eierpunsch-Geburtstags-Torte "Happy Birthday" mit VERPOORTEN Punsch

5 g Puddingpulver
250 g laktosefreie Butter/Margarine (wachsweich/pomadig)

Für die Marzipandecke:

150 g Modelliermarzipan (mit Zucker angewirkter Marzipan)

50 g weiße, laktosefreie Fettglasur

Alternativ zur Fettglasur Eiweißspritzglasur (100 g gesiebten Puderzucker und 20 g Eiweiß klümpchenfrei miteinander verrühren.)

100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

1. Biskuit der Geburtstagstorte mit VERPOORTEN-Punsch "Happy Birthday":

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 der Geburtstagstorte "Happy Birthday":

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 der Geburtstagstorte "Happy Birthday":

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 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 Geburtstagstorte "Happy Birthday":

Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver mit der restlichen Milch klümpchenfrei verrühren und der kochenden Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen beimengen. Das Ganze gut aufkochen und danach abkühlen. Wachsweiche Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut schaumig schlagen (wird fast weiß dadurch) und den abgekühlten Pudding dazugeben. Dann nochmals aufschlagen. Torte an der Seite und der Oberfläche mit einer Stielpalette dünn mit Buttercreme einstreichen. Die Geburtstagstorte dann ca. 20 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen. Marzipan mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit dem Tortenring ausstechen, danach die Marzipandecke auf die Oberseite der Torte bündig auflegen. Marzipandecke mit der Schokoladenglasur gleichmäßig bestreichen und nochmals für 20 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

Mit einem Garniertütchen und der Fettglasur/Eiweißspritzglasur "Happy Birthday" – oder einen Text Ihrer Wahl – auf die Torte schreiben. Kuvertüre auflösen und mit einer Palette auf eine glatte Oberfläche (z.B. ein Glas-Schneidebrett) sehr dünn verteilen. Nach dem Festwerden der Kuvertüre die Schokolade mit einem Spachtel abschaben, sodass Schokoladenspäne entstehen, mit denen die Torte dann seitlich verziert wird.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht viel Spaß mit dem Rezept und einen winterlichen Hochgenuss!

[Link zum Rezept: Eierpunsch-Geburtstags-Torte "Happy Birthday" mit VERPOORTEN Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierpunsch-Geburtstags-Torte "Happy Birthday" mit VERPOORTEN Punsch

VERPOORTEN-Punsch ist
natürlich frei von:
Laktose/Milchzucker
Milcheiweiß
Gluten

VERPOORTEN-Punsch ist
ohne Zusatz von:
Farbstoffen
Konservierungsmitteln

[Link zum Rezept: Eierpunsch-Geburtstags-Torte "Happy Birthday" mit VERPOORTEN Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de