

Die besten Eierlikörtorten - Lecker cremig fruchtige schokoladige Eierlikörtorte mit Maracuja

Zutaten

Cremig-fruchtige Eierlikörtorte mit Schokoladenmousse, Maracujamousse und Eierlikör-Maracuja-Spiegel.

Mousse Maracuja Torte



Für den Biskuit 26cm Ring/Springform:

6 Eier

150 g Zucker

45 g Mondamin/Stärke

80 g Mehl

60 g aufgelöste heiße Butter (in Mikrowelle o. auf heißem Wasserbad)

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker, Zitronenabrieb

50 g flüssige dunkle Kuvertüre

(Zum Einstreichen des gebackenen Biskuitbodens auf der Unterseite.)

Für das Schokoladenmousse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR

20 g Zucker

100 g dunkle Kuvertüre

200 g geschlagene Sahne

1 Blatt Gelatine

1 Prise Salz

1 Prise Vanillezucker, Zitronenabrieb

Für das Maracujamousse:

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR

1 großes Ei (60 g)

80 g Zucker

150 g Maracujasaft oder Maracujamark

5 Blatt Gelatine

300 g geschlagene Sahne

1 Prise Salz

1 Prise Vanillezucker, Zitronenabrieb

Für den Verpoorten-Maracuja-Spiegel:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR

100 g Maracujasaft

50 g Zucker

[Link zum Rezept: Die besten Eierlikörtorten - Lecker cremig fruchtige schokoladige Eierlikörtorte mit Maracuja](#)

Die besten Eierlikörtorten - Lecker cremig fruchtige schokoladige Eierlikörtorte mit Maracuja

3 Blatt Gelatine
10 g flüssige dunkle Kuvertüre

Zubereitung

1. Biskuit

Die Eier werden zusammen mit Zucker, Prise Salz, Vanillezucker, Zitronenabrieb und dem Mondamin auf dem Wasserbad erst warm, dann mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kalt aufgeschlagen (beim Aufschlagen kühlt die Masse ab), bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt. Danach wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben.

Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste Butter ebenfalls vorsichtig untergehoben (mit einem großen Kochlöffel oder einem Spachtel). Diese Masse wird in einen mit Backpapier ausgekleideten Ring oder in eine gefettete, gemehlte Springform eingefüllt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen gebacken. Bei Ober- Unterhitze auf 180°C vorheizen und backen. Backzeit ca. 35 Min.

Lassen Sie den Biskuit gut auskühlen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vor der Zubereitung der Torte zu erstellen. Dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität.

2. Schokoladenmousse und Einsetzen der Torte

Schneiden Sie eine ca. 3 cm dicke Scheibe vom Biskuit ab und bestreichen diese mit der in der Mikrowelle oder auf dem Wasserbad erwärmten, flüssigen Kuvertüre (50 g) von einer Seite.

Decken Sie die bestrichene Seite des Biskuits mit einem Stück Backpapier vollständig ab und drehen den Boden auf die Papierseite. Jetzt wird ein Backring/Springform um den Biskuit gestellt und auf eine Tortenscheibe platziert.

Für die Schokoladenmousse-Grundmasse lösen Sie die 100 g Kuvertüre in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf. Danach wird der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit einem Drittel der geschlagenen Sahne, 20 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Vanillezucker und Zitronenabrieb und der gelösten Kuvertüre (100 g) 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. Verteilen Sie nun das Mousse gleichmäßig auf dem Biskuitboden mit einer Winkelpalette oder einem Teigschaber und achten dabei auf eine gerade Oberfläche.

Jetzt wird die Eierlikörtorte im Kühlschrank für die Zeit der Zubereitung des Maracujamousses kaltgestellt.

3. Maracujamousse

Für das Maracujamousse werden das Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Prise Salz, Prise Vanillezucker, Zitronenabrieb und der Maracujasaft auf einem Wasserbad schaumig geschlagen. Achten Sie darauf, dass diese Masse nicht wärmer als 40-50° C wird!

Lösen Sie nun die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auf und heben die kalte, geschlagene Sahne dann mit einem Schneebesen zügig unter. Verteilen Sie das Maracujamousse nun auf dem Schokoladenmousse mit Hilfe einer Palette (Streichpalette/Winkelpalette) und achten dabei wieder auf eine gerade Oberfläche.

Stellen Sie die Torte im Gefrierschrank kalt, bis das Mousse leicht angefroren ist, und bereiten den VERPOORTEN-Maracujaspiegel vor.

4. VERPOORTEN-Maracuja-Spiegelmasse

Lösen Sie die Gelatine mit der Hälfte des Maracujasaftes unter ständigem Rühren auf und vermischen den Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör damit. Die zweite Hälfte des Maracujasaftes zügig in diese Masse einrühren. Vermischen Sie ca. 50 ml der VERPOORTEN-Maracuja-Spiegelmasse mit der flüssigen Kuvertüre (Schokoladen-Spiegelmasse).

Falls Ihre Torte jetzt schon Ringhöhe erreicht haben sollte (abhängig vom Volumen der Sahne), lösen Sie den Ring mit einem scharfen Messer und ziehen ihn ca. 1 cm nach oben. Füllen Sie den so gewonnenen Platz mit der VERPOORTEN-Maracuja-

[Link zum Rezept: Die besten Eierlikörtorten - Lecker cremig fruchtige schokoladige Eierlikörtorte mit Maracuja](#)

Die besten Eierlikörtorten - Lecker cremig fruchtige schokoladige Eierlikörtorte mit Maracuja

Spiegelmasse auf. Verteilen Sie danach sofort die Schokoladen-Spiegelmasse auf der Oberfläche der Eierlikörtorte und verziehen diesen mit einem Zahnstocher, Holzspieß oder Ähnlichem.

TIPP: Zur weiteren Dekoration der Eierlikör-Maracuja-Torte können Sie Schokoladenplatten, Schokospäne, Schokoröllchen, gehobelte und geröstete Mandeln aus dem Backregal verwenden.

[Link zum Rezept: Die besten Eierlikörtorten - Lecker cremig fruchtige schokoladige Eierlikörtorte mit Maracuja](#)