

# Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

## Zutaten

Die besten Weihnachtsrezepte mit Eierlikör - Weihnachtstorte - VERPOORTEN  
Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"



(24-26 cm Ø)

Zu einem gelungenen Weihnachtsfest gehört eine köstliche Weihnachtstorte einfach dazu. Eine Weihnachtstorte der Extraklasse gibt es hier von Verpoorten. Mit Pfiff und Raffinesse, mit einem Traum aus feiner Schokolade, Spekulatius und dem unvergleichlichen Aroma von VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. So kann er kommen, der Weihnachtsmann – gut möglich, dass er ein bisschen länger bleibt ...

## Zutaten

Für den Spekulatius-Knusperboden der Weihnachtstorte:

150 g Spekulatius, zerbröseln  
75 g weiche Butter  
40 g geröstete, gehobelte Mandeln

Für den Biskuit (20-22 cm Backring/Springform):

5 Eier  
125 g Zucker  
50 g Mondamin/Weizenstärke  
100 g Mehl, gesiebt  
5 g Zimt  
70 g aufgelöste, heiße Butter  
1 Prise Salz  
Vanille, Zitronenabrieb  
50 g flüssige Kuvertüre (zum Bestreichen der Biskuitunterseite)

Für die Gewürzschokoladenmousse der Weihnachtstorte (20-22 cm Backring):

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Ei  
150 g Kuvertüre, dunkel (55-60% Kakaoanteil)  
300 g geschlagene Sahne  
2 Blatt Gelatine  
1 Prise Kardamom  
Macis, Salz

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"](#)

# Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

1/4 frisch geriebene Tonkabohne (reiben wie Muskatnuss)

Für die Orangenmousse der Weihnachtstorte:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 g geschlagene Sahne

200 g weiße Schokolade

100 ml Orangensaft

6 Blatt Gelatine

Abrieb ½ Orange

1 Prise Sternanis

Für die Tortendekoration der Weihnachtstorte:

150 g dunkle Kuvertüre

50 g Puderzucker

## Zubereitung

Weihnachtstorte mit Eierlikör - Biskuit/Spekulatius-Knusperboden:

1. Die Eier werden zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen (außer Zimt) auf dem Wasserbad unter ständigem Aufschlagen mit dem Schneebesen erwärmt (ca. 45-50°C).

2. Die erwärmte Eiermasse wird jetzt mit der Küchenmaschine weiter aufgeschlagen, während man das Stärkemehl langsam einrieseln lässt.

3. Die Eiermasse wird so lange aufgeschlagen, bis sie auf Körpertemperatur abgekühlt ist und eine schaumig-stabile Konsistenz erreicht hat.

4. Heben Sie das gesiebte Mehl und den Zimt mit einem Spachtel vorsichtig und gründlich unter die Eiermasse (Melieren).

5. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste Butter ebenfalls vorsichtig und zügig mit einem großen Kochlöffel oder Spachtel untergehoben.

6. Schlagen Sie den Backrahmen (20-22cm Ø) mit Backpapier ein und platzieren diesen auf dem Backblech. Die fertige Biskuitmasse wird mit Hilfe einer Winkelpalette oder einem Teigschaber im Backring gleichmäßig verteilt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen gebacken (Heißluft). Backzeit: ca. 35 Min. Lassen Sie den Biskuit auf die Oberseite gedreht 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.

7. Entfernen Sie vorsichtig das Backpapier vom Boden des Biskuits und platzieren diesen auf einer ebenen Fläche.

8. Den Biskuitboden mit einem langen Palettenmesser möglichst gerade zweimal quer durchschneiden, sodass Sie drei gleiche Böden erhalten. Das gelingt am besten, wenn man mit dem Kopf auf Schnitthöhe ist und so die Schnitte im Auge behält. Sie benötigen für die "VERPOORTEN Schokoladen Weihnachtstorte" nur zwei möglichst gleichmäßige Böden. UNSER TIPP für die Verwendung des 3. Biskuitbodens: Himbeertiramisu mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör!

Hier der Link zum Rezept - Himbeertiramisu:

<http://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/Dessert/Himbeertiramisu-mit-VERPOORTEN-Original-Eierlikoer.html>

9. Den untersten Boden umdrehen und mit der gelösten, dunklen Kuvertüre bestreichen. Anschließend ein Backpapier aufstreichen und den Boden wieder umdrehen.

Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

# Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

10. Zerbröseln Sie jetzt den Spekulatius in einer Schüssel.
11. Geben Sie anschließend die gerösteten Mandeln und die weiche Butter hinzu.
12. Alles gut miteinander verkneten.
13. Mit Hilfe eines Löffels wird die Spekulatius-Knuspermasse in einem mit Backpapier unterlegten Backring (24-26 cm Ø) gleichmäßig verteilt und anschließend kurz kaltgestellt.
14. Legen Sie nun den mit Kuvertüre bestrichenen Biskuitboden mit der Schokoladenseite nach unten auf den Knusperboden.

Weihnachtstorte mit Eierlikör - Gewürzschokoladenmousse/Eierlikör-Orangenmousse und Füllen der Torte:

15. Für die Gewürzschokoladenmousse schlagen Sie zunächst wieder einen Backring (20-22 cm Ø) mit Papier ein. Achten Sie darauf, dass der Ring mindestens 2 cm im Durchmesser kleiner ist als der Tortenring, den Sie bereits für den Knusperboden verwendet haben.
16. Geben Sie zur Herstellung der Mousse das Ei, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine sowie die Gewürze in einen Topf/Schüssel und erwärmen alles (auf dem Wasserbad) unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf ca. 50°C.
17. Lösen Sie die Kuvertüre auf und geben diese mit der geschlagenen Sahne der Eier-Verpoortenmischung zu. Vermischen Sie alles zügig mit einem Schneebesen.
18. Jetzt kann die Schokoladenmousse in den vorbereiteten Ring eingefüllt und danach angefroren werden (ca. 20 Min.).
19. In der Zwischenzeit wird die Eierlikör-Orangenmousse vorbereitet. Geben Sie hierfür den Orangensaft und den Orangenabrieb in einen Topf/Schüssel.
20. Lösen Sie in dem Orangensaft die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine auf.
21. In einer Schüssel werden der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Gewürze mit dem warmen Orangensaft/Gelatinegemisch verrührt.
22. Geben Sie nun die in der Mikrowelle oder dem Wasserbad erwärmte, flüssige weiße Schokolade hinzu.
23. Jetzt wird die geschlagene Sahne vorsichtig und gleichmäßig untergehoben.
24. Die Gewürzschokoladenmousse (Schritt 18) sollte sich jetzt angefroren aus dem Ring lösen lassen.
25. Geben Sie die Orangenmousse in einen Spritzbeutel und füllen Sie den vorbereiteten Tortenring (Knusperboden und Biskuit) dünn auf. Achten Sie hierbei darauf, dass auch der Rand vollständig mit aufgefüllt wird.
26. Legen Sie jetzt die Schokoladenmousseschicht auf die Orangenmousse. Leicht andrücken.
27. Wieder wird eine dünne Schicht Orangenmousse mit dem Spritzbeutel auf die Schokoladenmousse gefüllt.
28. Jetzt wird der zweite Biskuitboden aufgelegt.
29. Zum Schluss wird die Torte komplett mit Orangenmousse gefüllt. Achten Sie wieder darauf, dass der Freiraum am Rand vollständig befüllt wird und dass der Biskuitboden nicht aufschwimmt. Stellen Sie die Torte dann für 2 Stunden kalt.

Dekoration der Weihnachtstorte:

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"](#)

## Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

30. Für die Dekoration der Torte werden Schokoladenspäne benötigt, die man einfach selbst herstellen kann. Dazu wird flüssige Kuvertüre auf einer glatten Fläche dünn mit einer Winkelpalette aufgestrichen, bis sie fest wird.

31. Nach dem Erkalten wird die Kuvertüre dann mit einem Spachtel abgeschabt.

32. Lösen Sie die Torte aus dem Ring und decken Sie sie komplett mit den Schokoladenspänen ein. Anschließend noch mit Puderzucker abstauben und schon ist Ihre Weihnachtstorte zum Servieren bereit.

Das Online-Redaktionsteam von Verpoorten wünscht eine besinnliche Weihnacht und viel Vergnügen beim Erstellen dieser köstlichen Weihnachtstorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"](#)