

# Verpoorten-Eierlikörtorte mit Roter Grütze

---

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Biskuit:

3 Eiweiss

90 g Zucker

3 Eigelb

1 Pkg Vanillepuddingpulver auffüllen mit Mehl dass es zusammen 100gr. ergibt

1 Prise Salz

1/2 TL Backpulver

Tortenbelag:

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

10 Blatt Gelatine

500 g Rote Grütze

400 ml Sahne

300 ml Sahne

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum verzieren.

## Zubereitung

Die Eiweiss mit dem Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe unterrühren bis eine dickcremige Masse entstanden ist. Pudingpulver, Mehl und Backpulver mischen und darübersieben und alles gut unterheben. Eine 28er Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca 15-20 Min backen (Stäbchenprobe machen).

Den Biskuitboden vollständig auskühlen lassen und das Backpapier entfernen. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring herumstellen.

Je 5 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Von der roten Grütze 5 gut gehäufte Eßl. zur Seite stellen. 5 Blatt Gelatine auflösen und unter die rote Grütze rühren. Die rote Grütze auf dem Tortenboden verteilen. Jetzt die restlichen 5 Blatt Gelatine auflösen und 2 El. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Dann alles zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und die 400 ml geschlagene Sahne unterheben.

Die Eierlikörsahne auf der Grütze verteilen, glattstreichen und dann die Torte mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring entfernen.

300 ml Sahne schlagen. Den Tortenrand mit Sahne bestreichen und aus der restl. Sahne ein Muster aufspritzen und die Zwischenräume mit roter Grütze und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ausfüllen.

## Leser-Tipp

Eiskalt serviert ein Hochgenuss!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Eierlikörtorte mit Roter Grütze](#)

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