

Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Teig:

- 6 Eigelbe
- 6 Eischnee (steif geschlagen)
- 160 g Zucker
- 200 g gem. Mandeln
- 50 g Paniermehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Schnapsglas Weinbrand
- 1 Schnapsglas Rum
- ½ Fläschchen Bittermandelöl

Füllung:

- 3 Becher Sahne à 250g
- 1 TL Gelatine
- 1 Glas Preiselbeeren

Topping:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Die Zubereitung des Teigs: Eiweiß steif schlagen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten zu der Eier-Zucker-Masse geben, zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. In eine 26er Form füllen und bei 175°C bis 195°C 30 bis 35 Minuten backen. Den Boden komplett erkalten lassen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen, die Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Sahne geben. Dann die Tortenböden zweimal durchschneiden, 2 Böden mit Preiselbeeren und Sahne bestreichen und aufeinander legen. Den obersten Boden sowie die komplette Torte mit Sahne bestreichen.

Eierlikör-Topping: Auf die Torte ein Gitter spritzen und die Felder mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör befüllen.

Leser-Tipp

Die Torte kann sehr gut bereits einen Tag vorher gebacken werden und sie schmeckt auch noch einige Tage nach dem Backen sehr saftig und super lecker!



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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