

Schoko-Preiselbeer-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

80 g Zucker

125 g Zartbitterschokolade

6 Eier

1 Glas Preiselbeeren

2 Becher Sahne (à 200 g)

2 Päckchen Sahnesteif

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach belieben



Zubereitung

Die Schokolade in einem Topf langsam schmelzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Aus Eigelb und Zucker eine cremige Masse schlagen und die aufgelöste und nur noch leichwarme Schokolade unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterziehen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eimasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (28cm Durchmesser) und 30 bis 35 Minuten backen. Den Boden im Ofen erkalten lassen. Die Mitte fällt zusammen und darin nach Erkalten des Bodens die Preiselbeeren füllen. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen. Unter die Sahne nach Geschmack 2 bis 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren.

Vor dem Servieren die Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör begießen.
Wie viel Eierlikör man nimmt, bleibt dem eigenen Geschmack überlassen.

Leser-Tipp

Der Boden wird super saftig, wenn man die Preiselbeeren ca. 2 Stunden vor dem Servieren bereits auf den Boden streicht. Außerdem kann man den Boden wunderbar bereits einen Tag vorher backen.

[Link zum Rezept: Schoko-Preiselbeer-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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