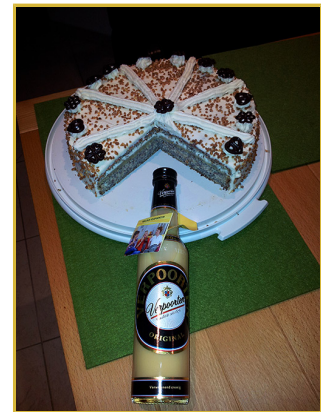


Pias und Jogis winterliche Eierlikör-Mohn-Apfel-Marzipan-Torte

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

- 6 Eigelb
- 175 g Zucker
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale davon)
- 6 Eiweiß
- 125 g Mehl
- 75 g Mohn
- 3 Äpfel
- 50 g Haselnüsse
- 1 Pkt. Marzipanrohmasse
- 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Liter Sahne
- 10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Eigelbe mit der Zitronenschale zu einem cremigen Teig rühren, Zucker hinzugeben und ebenfalls verrühren. Eiweiße steif schlagen und unter die Masse heben. Mehl sieben und mit dem Mohn vermischen und ebenfalls in die Masse rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Backofen auf 175° c vorheizen und den Teig ca 30 Minuten backen. Boden anschließend gut abkühlen lassen und ihn anschließend zweimal waagrecht teilen, sodass man 3 gleichmäßige Teile erhält.

Apfelkompott aus den 3 Äpfeln und den Haselnüssen kochen (Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und in 50 ml Wasser kochen bis sie weich sind). Danach den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn der Kompott kalt ist die Haselnüsse dazu geben. Kompottasse dann auf den Boden streichen und mit dem mittleren Boden bedecken.

Marzipanrohmasse mit 2 TL Verpoorten mischen / kneten, ausrollen und auf den mittleren Boden legen. Nun 1 Liter Sahne steif schlagen und mit 10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Ca. 3 EL von der Sahne auf das Marzipan streichen und den letzten Boden auf die Torte legen.

Danach ca. 200 Gramm der geschlagenen Sahne zur Seite stellen für die Verzierung und mit der restlichen Sahne die Torte einschließlich des Rands bestreichen.

Danach die beiseite gestellte Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte anschließend verzieren und mit Schokodekor, etwas Krokant oder nach Belieben schmücken.

[Link zum Rezept: Pias und Jogis winterliche Eierlikör-Mohn-Apfel-Marzipan-Torte](#)