

Feine Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

5 Eier
100 g Zucker
100 g Butter
100 ml Cognac
2 Pkg Vanillezucker
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g geraspelte Vollmilch Schokolade
1 TL Backpulver

Tortenbelag:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
800 ml Schlagsahne
4 Pkg Sahnesteif
50 g Zucker

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, Eischnee unterheben. 45 min bei 175°C in eingefetteten Springform backen.

Eine Schicht VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf dem ausgekühlten Boden verteilen. *

Sahnesteif, evtl. Zucker und steifgeschlagene Sahne darauf und restlichen Eierlikör auf der Sahne verteilen.

Genug Sahne für die Deko behalten



Leser-Tipp

* Eventuell, je nach Geschmack noch Früchte nach Belieben auf den Boden zum VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und so eine Obsttorte kreieren.

[Link zum Rezept: Feine 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