

# Kirsch-Eierlikör-Torte mit VERPOORTEN

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für den Boden:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Schokoladenstreusel
- 60 g Butter/Margarine
- 80 g Zucker
- 5 Eigelb
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Rum
- 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 5 Eiweiß

Für den Tortenbelag:

- 1 Gl Sauerkirschen
- 2 EL Stärkemehl
- Kirschsaf
- 500 ml Schlagsahne
- 2 Pkg Vanillezucker
- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum verzieren

## Zubereitung

Bevor ihr anfangt mit dem Eierlikörkuchen lasst die Kirschen in einem Sieb abtropfen, der Kirschsaf wird aber noch gebraucht.

Für den Boden alle Zutaten ( außer den Eiweiß ) in einer Rührschüssel mixen. Den Eiweiß seperat steif schlagen und langsam unter der Masse drunter rühren. Die komplette Masse in eine gefettete runde Springform geben und bei ca.180 Grad ( Umluft ) für 45 Minuten in den Backofen. Danach den Kuchen aus der Backform nehmen, auf einem Kuchenteller stellen und abkühlen lassen.

Für den Belag verteilt ihr 3/4 der Kirschen auf dem Tortenboden, der Rest ist für die Deko. Die 2 EL Stärkemehl und etwas Kirschsaf dickt ihr zusammen an und verteilt es da drüber. Wer das nicht so gerne mag, kann das auch weg lassen oder mit Gelatine andicken. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf dem Kuchen geben. Zum Schluss mit den Schokoladenstreuseln und den Kirschen nach belieben verzieren und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör etwas drauf träufeln.



[Link zum Rezept: Kirsch-Eierlikör-Torte mit VERPOORTEN](#)

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