

Verpoorten-Kokos-Torte

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(für ca 6-8 Stücke Eierlikörtorte mit Raffaello)



für den Tortenteig:

- 50 g Kokosraspel
- 115 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 100 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Eiweiß
- 30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für den Tortenbelag:

- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 400g)
- 18 Raffaello
- 400 ml Schlagsahne
- 100 ml Verpoorten
- 2 Pkg Sahnesteif
- 50 g Kokosraspel

Zubereitung

1. Für den Teig die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett erwärmen und rösten, abkühlen lassen.
2. Butter mit einem Mixer cremig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb ca 1/2 Minute abwechselnd unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit den Kokosraspeln sowie dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Den Teig in eine zB. Herzpringform (mit Backpapier belegt) füllen und im Backofen bei 160 ° Umluft 30 Minuten backen. Anschließend den leicht erkalteten Boden aus der Form lösen und auf einen Teller stürzen.
4. Für den Belag die Aprikosenkonfitüre erwärmen und auf den erkalteten Tortenboden streichen. Zwei Aprikosenhälften in Spalten schneiden und weg legen, die restlichen auf der Konfitüre verteilen.
6. Fünf von den Raffaellos halbieren und zur Seite stellen, das restliche Konfekt kleinschneiden, danach die Sahne (350ml) mit dem Sahnesteif steif schlagen und den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unterheben und die Creme auf die Aprikosenhälften streichen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Kokos-Torte](#)

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

Verpoorten-Kokos-Torte

7. Restliche Sahne (50ml) steifschlagen und auf der Torte mit einem Spritzbeutel dekorieren sowie mit den aufgeschnittenen Aprikosenspalten und Kokosraspeln.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Kokos-Torte](#)

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