

Eierlikör-Mohn-Torte mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Ihr braucht für den Teig:

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 120 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln

Für die Garnitur:

- 100 g Zucker
- 100 g Mohnsamen
- Fett für die Folie

Für die Füllung:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht 350 g)
- 8 Blatt Gelatine
- 50 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlener Mohn
- 100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Als erstes die Springform fetten und bemehlen. Dann die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann den Eischnee unterheben. Danach die Mandeln und das Mehl mit unterrühren. Alles in eine Springform geben und bei ca. 180 Grad, etwa 25-30 Minuten backen.

Inzwischen den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und ihn dann mit dem Mohn vermischen. Das Ganze auf ein gefettetes Stück Alufolie geben und platt drücken. Es ist seeehr mühselig!! Ich habe oben drauf noch ein Stück Alufolie gelegt und es dann mit dem Nudelholz bearbeitet. Allerdings ist es nicht sooo schön platt geworden, wie ich es gerne gehabt hätte ... Bei mir sind´s dann Brocken geworden ... Passt auf, das Zeug ist verdammt heiß!!

Die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft nicht austrinken!
Die Gelatine einweichen - ihr wisst ja, immer schön auf die Packung schauen ;)

300 ml vom Saft (ihr habt den doch nicht etwa getrunken?) erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Dann kalt stellen. Nun 500 ml Sahne steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Wenn der Saft anfängt zu gelieren, die Sahne, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Mohn dazu geben. So, der Teig sollte abgekühlt sein, dann könnt ihr die Mandarinen dazu geben, das heißt darüber B)



[Link zum Rezept: Eierlikör-Mohn-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

Eierlikör-Mohn-Torte mit VERPOORTEN

Anschließend die Mohn-Sahne-Verpoorten-Mischung auf den Kuchen geben und glatt streichen. Vorsicht!! Bei mir war es wirklich bis an die Kante voll.

Den Kuchen für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er schön fest wird. Nun wird, mit hoffentlich schönerem Dekor, die Torte aufgehübscht!

Da meine Dekoration sehr brockig geworden ist, nehme ich den Rest zum Naschen.
Der Kuchen würde platt gehen, wenn ich die Teile alle darauf drapieren würde: oops!

Leser-Tipp

Vielleicht etwas mehr Zucker in die Sahne geben, mir war der Kuchen nicht süß genug.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mohn-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