

Geburtstagstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Buch-Torte"

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte



(für ca 12 kleine Stücke)

Für den Biskuitboden:

7 Eiweiß
210 g Zucker
140 g Mehl
2 Pkg Vanillepudding Pulver
7 Eigelb

Füllung und Dekor:

1 Glas Kirschen
1 Pkg Vanillezucker
70 g Zucker
Prise Zimt
400 g Marzipan
200 g Puderzucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Becher Sahne
Etwas dunkle Kuvertüre und Dekoblättchen, sowie Kakao zum Bestäuben.

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker mit dem Mehl und dem Vanillepuddingpulver vermischen und 7 Eigelb hinzugeben und mixen. Anschließend das steifgeschlagene Eiweiß unterrühren. Den Teig auf die Hälfte (andere Hälfte mit hitzebeständigen Sachen abgrenzen) eines gefetteten Backblech geben und im Backofen bei 200° Ober und Unterhitze ca 15-20 Minuten backen. Nachdem der Boden abgekühlt ist, den Boden einmal quer durchschneiden und die Ränder vom Boden schräg abschneiden.

Die Kirschen mit einem Päckchen Vanillezucker sowie dem Zucker und dem Zimt vermischen und die Masse auf den Teigboden geben. 5 Becher Sahne steif schlagen und anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Sahne heben. Die Hälfte der Sahne-Eierlikörmasse auf die Kirschen geben. Die abgeschnittenen Teiggränder rechts und links auflegen, den oberen Biskuitdeckel auflegen und mit der restlichen Eierlikörsahne bestreichen.

360 g Marzipan zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und mit einem scharfen Messer die Größe der Torte ausschneiden, sodass die glatte Marzipanmasse auf den Kuchen passt. An den Rändern anschließend mit einem scharfen Messer kleine Zacken ausschneiden. Mit Hilfe der Backpapierfolie die Marzipandecke auf den Kuchen legen. Die Ränder mit einem spitzen Gegenstand (evtl. ein Stielkamm) leicht eindrücken, sodass es einem aufgeschlagenen Buch mit Blättern ähnelt. Die Eierlikörtorte mit etwas Kakopulver (auch an den Rändern) bestäuben.

[Link zum Rezept: Geburtstagstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Buch-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

Geburtstagstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Buch-Torte"

Die restlichen 40 g Marzipan ausrollen und daraus ein Lesezeichen schneiden. In die Ränder des Lesezeichens auch kleine Zacken schneiden und das Lesezeichen auf die Mitte des Buches legen. Zum Schluss mit flüssiger Kuvertüre beschriften und mit Schokodekor etc. dekorieren ...

[Link zum Rezept: Geburtstagstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Buch-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