

Eierlikör-Dattel-Küsschen mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Zutaten Eierlikörcreme:

400 g Mascarpone

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten Dattelpüree:

300g entsteinte Datteln

50 ml Wasser

nach Geschmack Zitronensaft

(evtl. 1 Päckchen Gelatinepulver)

Zutaten Biskuitteig:

6 Eier

200 g Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

ansonsten (zum Garnieren):

Puderrucker

Sahne

Die Mengenangaben beziehen sich auf 8 Törtchen in einem Durchmesser von 6 cm.

Zubereitung

Zubereitung Biskuitboden:

Zunächst die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Nach und nach den Zucker zum Eiweiß zugeben und zu glänzendem Eischnee verrühren. Die Eigelbe unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Biskuitmasse heben. Den Biskuitteig dünn auf ein Backblech gießen und bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. In gewünschter Größe Kreise ausstechen (je 2 pro Törtchen).

Zubereitung Eierlikör- Crème:

Die Mascarpone mit dem Eierlikör verrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

Zubereitung Dattelpüree:

Die Datteln klein schneiden (ca.8 zur Seite legen für die spätere Deko) und wenige Minuten in dem kochenden Wasser dünsten, damit sie weich werden. Wasser abgießen, Datteln pürieren. Nach Geschmack mit Zitronensaft abschmecken. Sollte die Dattelmasse zu flüssig sein, Gelatine einrühren und die Masse auf ein kleines Blech mit erhöhtem Rand gießen (etwa 1cm hoch). Kühl stellen.

Anrichten:



[Link zum Rezept: Eierlikör-Dattel-Küsschen 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-Dattel-Küsschen mit VERPOORTEN

Die Dattelmasse in einen Spritzbeutel füllen und sauber als erste Schicht auf den Biskuitboden spritzen. Falls Gelatine verwendet wurde: Die Dattelmasse im selben Durchmesser ausstechen wie die Biskuitböden und auf die Biskuitböden heben. Eierlikör-Mascarpone-Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Datteln spritzen. Darüber einen zweiten Biskuitboden legen. Mit Puderzucker bestäuben. Zur Deko einen Spritzer geschlagene Sahne auf den Tortendeckel geben und mit einer Dattel garnieren.

Leser-Tipp

Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Winter-Rezepte mit VERPOORTEN"

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dattel-Küsschen 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