

# Eierpunsch-Krokant-Torte mit VERPOORTEN

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

für den Eierlikör-Biskuitboden:

- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g Margarine
- 250 g Mehl
- 4 Eier, getrennt
- 125 g Zucker
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EI Milch
- 1 EI Haselnuss-Krokant

für den Pudding:

- 450 ml Milch
- 50 ml Weißwein
- 70 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 30 g Speisestärke

für die Tortenfüllung:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Sahne
- Sahnesteif
- 75 g Zucker
- Zimt

Garnitur:

- ca. 100ml Sahne
- 200 g Haselnuss-Krokant

Mengenangaben für eine Torte (4-6 Personen)

## Zubereitung

Eierlikör-Biskuit:

Margarine und Zucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen. Alle übrigen Zutaten zur Margarine zufügen und verrühren. Eiweiß unterheben. Den Biskuitteig in eine Springform füllen und bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Eierpunsch-Krokant-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

# Eierpunsch-Krokant-Torte mit VERPOORTEN

## Zubereitung Pudding:

Die Eigelbe mit dem Puderzucker mindestens 3 Minuten mit dem Mixer zu einer dicken Masse aufschlagen. Die Speisestärke unterrühren. Die Milch zusammen mit dem Wein aufkochen lassen und die Eigelbmasse hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen.

## Zubereitung restliche Füllung:

Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den vorbereiteten Pudding, die geschlagene Sahne, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Schokolade miteinander verrühren, nach Geschmack mit Zimt würzen und kalt stellen.

## Anrichten der Eierpunsch-Krokant-Torte:

Den ausgekühlten Tortenboden waagrecht teilen. Um den unteren Boden einen Tortenrand stellen. 2/3 der Eierlikör-Creme einfüllen. Den zweiten Boden auflegen. Dünn mit der Creme bestreichen (einen kleinen Rest übrig behalten für den Rand). Die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen. Tortenrahmen lösen und die Torte von außen mit der Creme bestreichen. Mit geschlagener Sahne, Krokant und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren.

## Leser-Tipp

Wenn man den Pudding nicht selbst machen möchte, kann man auch Puddingpulver "Eierlikörgeschmack" nehmen.

[Link zum Rezept: Eierpunsch-Krokant-Torte mit VERPOORTEN](#)

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