

Eierlikörkuchen "Wintersonne"

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

- 1 Tortenboden
- 8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Tafel weiße Schokolade (keine Kuvertüre)
- 500 g Vanillepudding
- 2-3 Dosen Orangen-Mandarinen
- 2-3 Bananen
- 1 Pkg Tortenguß klar



Zubereitung

Die Schokolade schmelzen und 2 cl Verpoorten Original Eierlikör untermengen. Den Tortenboden je nach Geschmack mehr oder weniger großzügig damit bestreichen (ich muss gestehen das ich hier so richtig verschwenderisch bin, ich liebe diese Schicht einfach). Während die Schokoladenschicht aushärtet den Vanillepudding zubereiten, 6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beimengen und in einer ca. 2 cm dicken Schicht gleichmäßig auftragen.

Die Bananen schälen, längs halbieren und die Spitzen abschneiden damit sie anschließend schlüssig am Bodenrand aneinander gelegt werden können. Jetzt noch fix die Orangen-Mandarinen abgießen, die Schönsten aussuchen und den Saft verwahren. Mit den Mandarinen die Fläche innerhalb der Bananen auslegen. Tortenklar unter Verwendung des Mandarinsafte herstellen, gleichmäßig über dem Obst verteilen und fest werden lassen.

Fertig ist eine strahlende und vor allem leckere Sonne mitten im Winter ;-)

Leser-Tipp

Ein einfaches aber leckeres Kuchenrezept für alle die im Winter auch den warmen Sonnenschein vermissen.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen "Wintersonne"](#)

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