

# Eierlikör-Schoko-Verwöhn-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
5 Eier (Größe M)  
250 g Puderzucker  
300 ml natives Distelöl (alternativ hochwertiges Sonnenblumenöl)  
500 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
1 Prise Salz

Für den Überzug: dunkle Zartbitter-Kuvertüre,  
oder selbstgemachte Schoko-Espresso-Creme.

Für die Schoko-Espresso-Creme braucht man dann noch:

80 g Zucker  
40 ml Espresso  
90 ml Schlagsahne  
1 gestr. Ei Butter

## Zubereitung

Zuerst die Eier trennen. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. In diese Masse dann nach und nach zuerst das Distelöl und dann VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in dünnem Strahl zugeben und unterrühren. Das Mehl und das Backpulver mischen und sieben, und ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß zu steifem Schaum schlagen. Dieses wird vorsichtig mit dem Rührbesen des Handmixers untergehoben. Dazu den Mixer nicht einschalten, damit die Masse luftig bleibt. Eine Springform (Ø 26 cm) nur am Boden mit etwas Distelöl auspinseln. Die feine Teigmasse hineingeben, und mit einem Teichschaber gleichmäßig verteilen., Im Backofen bei 170° Umluft, oder wenn keine Umluft möglich ist, bei ca. 180° ca. 70 Minuten backen. Dabei geht der Kuchen schön auf und bekommt eine interessante, unregelmäßige Oberfläche.

In der Zwischenzeit habe ich die Kuvertüre ganz klein gehackt oder die Schoko-Espresso-Creme zubereitet.

Für die Schoko-Espresso-Creme schmelze ich zuerst 80 g Zucker bei starker Hitze, und lasse ihn goldgelb karamellisieren. Dazu gebe ich dann 40 ml Espresso, 90 ml Schlagsahne, 1 gestr. Ei Butter, und lasse alles unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Nun fülle ich alles in eine kleine Schüssel und gebe 75g feingehackte Zartbitter-Schokolade unter Rühren dazu. Alle Zutaten gut verrühren, bis die Masse schön glatt ist, und abkühlen lassen. Den noch etwas warmen Kuchen überziehe ich dann je nach Lust und Laune entweder mit der Kuvertüre oder der Schoko-Espresso-Creme. Am Schönsten sieht es aus, wenn die Glasur an den Seiten unregelmäßig herunterläuft und auch auf der unebenen und manchmal aufgesprungenen Oberfläche in die "Risse" hineinläuft.

## Leser-Tipp

Zweiter Tipp: Ich mache mir den Puderzucker meist selbst. Dazu den Zucker einfach mit einem Mahlwerk so lange fein mahlen, bis ganz, ganz feiner Zuckerstaub entstanden ist.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Schoko-Verwöhn-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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-Schoko-Verwöhn-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Dritter Tipp: Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, stelle ich die kleingehackte Kuvertüre direkt in einer ofenfesten Schüssel in den noch heißen, aber ausgeschalteten Backofen. So spare ich mir das heiße Wasserbad, in dem die Kuvertüre sonst schmelzen muß.

Vierter Tipp: Auch wenn ich den Kuchen mit der Schoko-Espresso-Creme überziehe, stelle ich diese auch erst noch etwas in den warmen Ofen, damit sie sich besser verstreichen läßt.

Fünfter Tipp: Nach Wunsch kann der Kuchen noch verziert oder mit Mandel-Krokant betreut werden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Schoko-Verwöhn-Torte mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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)