

Eierlikörtorte "VERPOORTEN-Pfirsichtraum"

Zutaten

(für den Teig der Eierlikörtorte:)

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg Vanillin-Zucker
- 2 Eier
- 150 g Haselnüsse
- 1 TI Backpulver
- 2 El Rum

Für die Eierlikör-Creme und den Tortenbelag:

- 4 El Zucker
- 1 Pkg Vanillin-Zucker
- 1 große Dose Pfirsiche
- 2 Pkg Gelatine
- 500 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 600 g Schlagsahne
- 1 Pkg Tortenguss klar

Zubereitung

Für den Teig der Eierlikörtorte:

Den Ofen auf 175°C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter die Butter-Zucker-Masse rühren, die Eiweiße steif schlagen. Die Nüsse und das Backpulver mischen und unter die Masse heben. Ganz zum Schluss dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben (Durchmesser 26 cm) und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Eierlikörcreme und den Tortenbelag:

Die Pfirsiche abtropfen lassen. Den Saft auffangen und für den Guss aufbewahren. 2 Päckchen Gelatine nach Packungsanweisung quellen lassen. In der Zwischenzeit 400 ml Schlagsahne mit 2 El Zucker und dem Vanillin-Zucker steif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel füllen. Die gequollene Gelatine auflösen, 2 bis 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die warme Gelatine rühren, sofort gründlich verrühren und dann in den übrigen Eierlikör einrühren. Wenn dieser beginnt, steif zu werden, die Schlagsahne unterheben.

Um den Boden einen Tortenring legen und die Eierlikör-Creme auf den Boden verstreichen. Kühl stellen, bis die Creme beginnt, oben drauf bereits ein wenig fest zu werden. Das dauert ca. 20 Minuten. Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und auf der Creme verteilen. Zwischenräume frei lassen, um dort nachher Sahnetupfen zu platzieren. Wieder für ca. 2 bis 3 Stunden kalt stellen. Dann den Pfirsichsaft (250ml) mit 2 EL Zucker und dem Tortenguss nach Packungsanweisung anrühren. Mit einem Pinsel den noch heißen Tortenguss auf den Pfirsichen verteilen. Fest werden lassen. 200 ml Sahne steif schlagen und mit einer Spritztüle auf der Creme und zwischen den Pfirsichstückchen Tupfen verteilen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "VERPOORTEN-Pfirsichtraum"](#)

Eierlikörtorte "VERPOORTEN-Pfirsichtraum"

Leser-Tipp

Kann sehr gut bereits einen Tag vorher gebacken werden.

Gewinner Rezept Rezeptwettbewerb "Die schönsten Frühlingsrezepte mit VERPOORTEN"

Link zum Rezept: Eierlikörtorte "VERPOORTEN-Pfirsichtraum"

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