

Verpoorten-Eierlikörtorte zu Ostern

Zutaten

Zutaten für den Biskuit der Eierlikörtorte:

- 4 Eigelb
- 4 El Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g Mohn
- 100 g Mehl
- 2 TI Backpulver
- 4 Eiklar

Zutaten für die Füllung und Verzierung der Eierlikörtorte:

- 5 Becher Sahne
- 3 Pkg Vanillezucker
- 3 Pkg Sahnesteif
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Schokosoße

Zubereitung

Eigelb und Wasser schaumig rühren, dann den Zucker zugeben und weiter rühren. Nun das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und den Mohn dazugeben, gut verrühren. Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad ca. 35 Min. backen.

Biskuit gut auskühlen lassen, dann zwei mal durchschneiden. Sahne steif schlagen und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Die Böden mit der Eierlikörsahne füllen. Außen die Sahne glatt verstreichen. Oben die Torte mit Sahnetupfen verzieren. Anschließend den restlichen Eierlikör darauf geben und glatt streichen. Nun mit der Schokosoße Kreise ziehen und mit einem Holzstäbchen die Verzierung einarbeiten.

Die Eierlikörtorte nun gut kühlen und anschließend zur Kaffeetafel servieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Eierlikörtorte zu Ostern](#)

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