

# Verpoorten - Spiegelei - Torte

## Zutaten

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Eier  
2 El heißes Wasser  
175 g Zucker  
2 Pkg Vanillezucker  
75 g Mehl  
1 TI Backpulver  
2 Pkg Gelatine  
1 große Dose Pfirsiche (halbe Frucht)  
500 g Naturjoghurt  
200 g Schlagsahne  
1 Pkg Sahnesteif  
gehackte Pistazien



## Zubereitung

Für den Biskuitboden die Eier mit dem heißen Wasser schaumig schlagen. Nach und nach 75 g Zucker und 1 Pkg Vanillezucker einrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Für die Creme die Pfirsiche abtropfen und den Saft dabei auffangen. 4 halbe Pfirsiche bei Seite legen und den Rest in kleine Würfel schneiden. Joghurt, den restlichen Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Pfirsichsaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und dann in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Die Gelatine zur Joghurtmasse geben und unterrühren. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und langsam unterheben.

Die Pfirsichwürfel auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen und die Joghurtmasse darüber verteilen. (6 EL der Creme zurückhalten). Die Torte für 15 in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann. Dann die restliche Creme in 4 kleinen Häufchen auf der Eierlikörtorte verteilen. Diese mit den 4 halben Pfirsichen platt drücken und die Pfirsiche dabei so auf die Häufchen legen, dass sie wie Spiegeleier aussehen.

Zum Schluss noch die Eierlikör-Spiegelei-Torte mit den Pistazien dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

## Leser-Tipp

Wer keine Pfirsiche mag, kann auch auf Aprikosen und geschälte Äpfel zurückgreifen.

[Link zum Rezept: Verpoorten - Spiegelei - Torte](#)

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)