

# Kirschtorte mit Eierlikörcreme



## Zutaten

Für den Biskuit der Kirschtorte:

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 3 EL Wasser
- 1 EL Kakao
- 40 g Mehl
- 40 g Stärkemehl
- ½ TI Backpulver

Für die Kirschmasse:

- 1 Glas Sauerkirschen Abtropfgewicht 350 g
- 1 Pkg Tortenguss
- 2 EL Zucker (gestrichen)
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 1 bis 2 TI Zitronensaft

Für die Eierlikörcreme:

- 300 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- 1 ½ Pkg weiße Gelatine (gemahlene Gelatine)
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 500 g Sahne

Für den Guss der Eierlikörtorte:

- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- ½ Pkg weiße Gelatine (gemahlene Gelatine)
- 150 ml Sahne für die Sahnetupfen zum Verzieren

## Zubereitung

**Biskuit:**

Eier und Zucker schaumig schlagen. 3 EL Wasser hinzufügen. Mehl, Stärkemehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und unter die Ei-Zuckermasse geben. Dann die Mischung in 2 Springformen verteilen (die Böden mit Backpapier auslegen). Idealerweise nimmt am besten direkt 2 unterschiedlich große Formen, so dass man nach dem Backen die beiden Böden nicht extra passend schneiden muss. Ich nehme eine 28er und eine 18er Springform für diese Torte. Die beiden Böden bei 175°C (Umluft) für 15 bis 20 Minuten backen.

**Kirschmasse:**

In der Zwischenzeit die Kirschmasse zubereiten. Dazu die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 250 ml des Saftes mit dem Päckchen Tortenguss, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft in einem Topf verrühren, aufkochen lassen und am Schluss die Kirschen unterrühren. Erkalten lassen.

[Link zum Rezept: Kirschtorte mit Eierlikörcreme](#)

## Kirschtorte mit Eierlikörcreme

Die beiden Biskuitböden nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Dann einen Tortenring so einstellen, dass er 18 cm Durchmesser hat, mittig auf den größeren Biskuitboden stellen, die Kirschmasse einfüllen, festdrücken und den kleineren Biskuitboden oben drauf drücken. Das ca. 1 Stunde kühl stellen.

### Eierlikörcreme:

In dieser Zeit die Eierlikörcreme herstellen. Die 1 ½ Päckchen Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser auflösen und quellen lassen. Die Mascarpone mit dem Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die gequollene Gelatine wieder auflösen, dann unter den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, sofort gut verrühren und das dann in die Mascarpone rühren. Wenn die Eierlikör-Gelatine-Mascarpone-Masse anfängt dicklich zu werden, die steifgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben. Den Tortenring um den kleinen Boden lösen, entfernen (reinigen, wenn Kirschmasse hängen bleibt) und um den großen Boden legen. Dann die Eierlikörcreme auf den großen Boden, um die Kirschmasse herum und oben drauf gleichmäßig verteilen. Das Ganze dann für mehrere Stunden (mind. 2 Stunden) kalt stellen, bis die Masse schön fest geworden ist.

### Guss:

Ist die Eierlikörcreme fest, kann der Guss auf den Kuchen. Dazu das halbe Päckchen Gelatine nach Anweisung quellen lassen, auflösen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Den Guss auf der Eierlikörcreme verteilen, die Eierlikörtorte kühl stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen und mit Sahnetupfern von ca. 150 ml steifgeschlagener Sahne verzieren.

Was wäre OSTERN ohne Ei, ei, ei ...VERPOORTEN?

Am 07. März 2014 riefen der prisma-Verlag, Köln und das Bonner Familienunternehmen VERPOORTEN zum gemeinsamen Rezeptwettbewerb auf: (prisma-Ausgabe: 10/2014)

„Gesucht wurden die besten Eierlikör-Rezepte.“

Mitmachen konnte jeder.

1.416 Eierlikör-Rezepte sind bei der Redaktion in Köln eingegangen und wurden von der Jury gesichtet und auf Gelingsicherheit geprüft.

Heute am 11. April 2014 freuen wir uns, nach ausführlicher Diskussion die Jury-Entscheidung der 3 besten Rezepte bekanntgeben zu dürfen. Die Entscheidung fiel auf :

Silke Brinkmann, Ahlen,  
Eierlikörtorte: Kirschtorte mit Verpoorten Eierlikör

Elke Dokus, Sendenhorst,  
Eierlikördessert: Schoko-Soufflé mit Verpoorten-Soße

Ruth Zander, Mönchengladbach,  
Eierlikördessert: Verpoorten-Amarettini-Creme

Der Gewinnpreis beinhaltet je ein VERPOORTEN-Genießer-Set sowie einen WMF-Kaffeepad-Automaten, einen Stabmixer und eine Küchenmaschine.

Mit vorösterlichen Grüßen an die Preisträgerinnen.

Jury (v.l. s. Bild): Jörg Bärschneider, Georg Maushagen, Stephan Bollig, Sandra Dülpers Foto der Jury: Andreas Endermann

[Link zum Rezept: Kirschtorte mit Eierlikörcreme](#)