

Muttertag-Eierlikör-Torte

Zutaten

- 1 Tortenboden (Wiener-Boden, 3-teilig)
- 500 ml Milch
- 120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 1/2 Pkg Vanillepudding
- 250 g Butter
- 30 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- Gelee (Himbeer o.ä.)
- 1 Pkg Marzipanrohmasse
- Schokostreusel und Schokoladentäfelchen zum Verzieren



Zubereitung

Aus Milch, 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker einen Vanillepudding nach Anleitung herstellen und erkalten lassen. Weiche Butter sehr cremig rühren, mit Puderzucker und den restlichen 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und dann Löffelweise unter den kalten Pudding unterrühren.

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Die Marzipanmasse ausrollen und auf den unteren Tortenboden legen. Das Gelee glatt rühren und auf die Marzipanmasse streichen. Den zweiten Tortenboden darauflegen, mit der Eierlikörcreme bestreichen. Dann den dritten Tortenboden darauflegen und wieder mit Eierlikörcreme bestreichen. Den Kranz rundum mit der restlichen Eierlikörcreme einstreichen und mit Schokoladenstreusel bestreuen. Nach Belieben z. B. mit Schokoladentäfelchen verzieren und anschließend 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

[Link zum Rezept: Muttertag-Eierlikör-Torte](#)

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