

# Pfirsich-Oster-Torte mit Verpoorten

## Zutaten

Teig für die Ostertorte:

4 Eier

5 El warmes Wasser

150 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

ca. 3 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Weizenmehl

2 TI Backpulver

70 g Speisestärke

Füllung der Ostertorte:

2 Blatt Gelatine

ca. 300 ml Schmand

ca. 300 ml geschlagene Sahne

ca. 300 g zerkleinerte Pfirsichstücke (Konservenpfirsiche)

ca. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration der Ostertorte:

ca. 100 ml geschlagene Sahne

Marzipan-Oster-Dekoelemente (z.B. Hasen, Küken, Gras) oder Marzipan und

Lebensmittelfarbe zur Selbst-Herstellung und Formung der österlichen Dekoelemente.

## Zubereitung

Eier mit heißem Wasser und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schlagen. Zucker mit Vanillezucker mischen, unter Rühren einstreuen und die Masse ca. 3 Minuten weiter schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sowie der Speisestärke mischen, das Ganze sieben, anschließend auf niedrigster Stufe unterrühren. Springformboden einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in der Springform glätten. Bei 180°C etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier ausgelegten Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und ein Mal durchschneiden.

Für die Füllung die nach Packungsanleitung zubereitete Gelatine, den Schmand, die geschlagene Sahne, die zerkleinerten Pfirsichstücke und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf die untere Hälfte des durchgeschnittenen Bodens geben. Dann die zweite Hälfte auflegen. Mit weiterer ca. 100 g geschlagener Sahne die Torte rundherum glatt streichen und nach Belieben mit den (erworbenen oder selbst hergestellten) Marzipan-Oster-Dekoelementen verzieren.



[Link zum Rezept: Pfirsich-Oster-Torte mit Verpoorten](#)

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)