

Schokoladentorte mit Verpoorten-Buttercreme

Zutaten

für den Teig der Schokoladentorte:

150 g Zartbitterschokolade

6 Eier

150 g Butter

225 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

1 TL Backpulver

Etwas Margarine, um die Ränder der Springform zu fetten.

Für die Buttercreme:

350 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

450 ml Milch

2 Pkg Vanillepudding-Pulver

75 g Zucker

75 g Puderzucker

350 g Butter

für die Tortendeko der Eierlikörtorte:

100 g Aprikosenkonfitüre

Kakaopulver

Schokoladenherzen zum Verzieren



Zubereitung

Den Backofen auf 155°C (Umluft) oder 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit 75 g Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Die Schokolade in Stücke brechen und bei niedriger Temperatur in einem Topf schmelzen. Die Butter und die restlichen 150 g Zucker schaumig schlagen. Die Eigelbe nach und nach einzeln unterrühren. Die geschmolzene Schokolade ebenfalls unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterheben. Ca. 1/3 des Eischnees unterrühren. Dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Seiten leicht fetten, den Teig einfüllen und dann im Ofen ca. 40 Minuten backen. Am Ende der Backzeit unbedingt eine Garprobe machen! Der Tortenboden muss durch sein, darf nicht mehr kleben, weil er sich sonst nicht teilen lässt. Wenn der Tortenboden fertig gebacken ist, den Boden vom Rand lösen und in der Form eine gute halbe Stunde abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und richtig erkalten lassen.

Für die Buttercreme die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit 250 ml Milch aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und der restlichen Milch verrühren, in die Verpoorten-Milch geben, kurz aufkochen, dabei gründlich rühren und von Herd nehmen. Den Pudding in eine Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut auf dem Pudding) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker richtig schaumig schlagen, so dass die Butter schon fast weiß wird. Dann den mittlerweile ebenfalls zimmerwarmen Pudding löffelweise unterrühren. Immer erst einen Löffel Pudding mit der Butter-Zucker-Masse gut verrühren, bevor der nächste Löffel untergerührt wird. Wichtig ist, dass alle Zutaten eine einheitliche Temperatur haben, sonst besteht die Gefahr, dass die Masse gerinnt.

[Link zum Rezept: Schokoladentorte mit Verpoorten-Buttercreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schokoladentorte mit Verpoorten-Buttercreme

Den Tortenboden waagrecht zweimal durchschneiden. Den untersten und den mittleren Boden mit je 50 g Aprikosenkonfitüre bestreichen. Dann den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring drum herumlegen. Ca. $\frac{1}{4}$ der Buttercreme darauf verstreichen. Den mittleren Boden auflegen, gleichmäßig andrücken und ebenfalls mit ca. $\frac{1}{4}$ der Buttercreme bestreichen. Dann den obersten Boden auflegen und andrücken. Die Torte dann für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den Tortenring entfernen, die Torte oben und rundherum mit Buttercreme bestreichen und pro Tortenstück einen Tupfen auf die Torte spritzen.

Die Eierlikörtorte dann wieder mindestens 60 Minuten kühlen.

Vor dem Servieren noch mit Schokoherzen und Kakaopulver verzieren.

Leser-Tipp

Für die Zubereitung dieser Eierlikörtorte mit Schokolade sollte man sich Zeit lassen und diese am besten bereits einen Tag vor dem Servieren machen. Dafür wird man dann mit einer herrlich schokoladigen und durch die Konfitüre dazu saftigen Torte belohnt, die eine wunderbar leckere Buttercreme mit Verpoorten-Note hat!

[Link zum Rezept: Schokoladentorte mit Verpoorten-Buttercreme](#)