

Nuss-Sahne-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Eierlikörkuchen:

- 100 g Zartbitter Schokolade
- 80 g Butter
- 100 g Zucker
- 80 g Mehl
- 5 Eier
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TI Backpulver
- 175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Füllung und das Topping der Eierlikörtorte:

- 300 ml Sahne
- Mark einer Vanilleschote
- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Zunächst den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Schokolade wird geraspelt. Die Eier müssen getrennt werden, das Eiweiß wird mit einer Prise Salz anschließend steif geschlagen. Die Butter wird mit dem Zucker in eine Schüssel gegeben und anschließend mit dem Handrührgerät schaumig gerührt. Nach und nach wird das Eigelb hinzu gegeben und ebenfalls schaumig gerührt. Zu der Masse werden nun die gemahlene Haselnüsse, das Mehl, das Backpulver und der Verpoorten Original Eierlikör hinzugegeben und untergerührt. Zuletzt wird der Eischnee untergehoben. Der Teig kommt nun in die Form, die zuvor mit Margarine oder Pflanzenöl ausgefettet wurde.

Passend zu Muttertag habe ich zwei Herzformen gewählt. Eine Springform für den Kuchen ist jedoch auch gut geeignet. Bei einer normalen Springform bleibt der Kuchen ca. 30-35 Minuten im Ofen. Anschließend muss der Kuchen komplett auskühlen, bevor er aus der Form gelöst werden kann. In dieser Zeit wird die Sahne für die Füllung steif geschlagen und das Mark einer Vanilleschote hinzugegeben.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, wird der Boden einmal horizontal in der Mitte auseinander geschnitten. Auf den unteren Boden wird nun etwas Sahne gegeben und gut verstrichen, darauf kommt der zweite Boden. Drei El der Sahne werden in einen Spritzbeutel gefüllt und für die Dekoration der Torte zur Seite gelegt. Der Kuchen wird nun komplett mit der restlichen Sahne eingestrichen. Auf die Torte werden am Rand nun mit dem Spritzbeutel kleine Sahnetupfen gespritzt. Hier muss darauf geachtet werden, dass die Sahnetupfen nah beieinander liegen, da anschließend der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die Torte gegeben wird und dieser sonst an der Seite hinunter läuft.

Leser-Tipp

Passend zu Muttertag, kann die Torte mit tollen Essblüten verziert werden!

[Link zum Rezept: Nuss-Sahne-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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