

# Sahnige Hochzeitsversuchung mit Eierlikör "Verpoorten-Hochzeitstorte"

## Zutaten

Für den Boden der Hochzeitstorte:

300 g Butter  
300 g Zucker  
5 Eier  
200 g gem. Nüsse  
160 g Mehl  
3 TI Backpulver  
80 g Kakaopulver  
100 g Schokostreusel  
50 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Für die Creme zwischen den Böden:

300 ml Sahne  
2 TI Kakao  
40 g Zucker (je nach Geschmack)

Außerdem etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für den Boden.

Für die weiße Eierlikör-Mascarpone-Creme:

400 ml Sahne  
200 g Mascarpone  
2 Pkg Sahnesteif  
1 Pkg Bourbon Vanille  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
75 g gehobelte Mandeln

## Zubereitung

Für den Boden:

Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach hinzugeben und ebenfalls schaumig schlagen. Anschließend werden die übrigen Zutaten untergerührt. Nun werden zwei Springformen (Durchmesser ca. 28cm und 24cm) mit Backlufolie ausgelegt. 1/3 der Teigmasse in die kleine Form geben, den restlichen Teig in die größere Form füllen. Den Kuchen auf zweiter Schiene für ca. 60 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend müssen die Böden gut abkühlen, bevor sie jeweils dreimal horizontal durchgeschnitten werden.

Für die Creme zwischen den Böden:

[Link zum Rezept: Sahnige Hochzeitsversuchung mit Eierlikör "Verpoorten-Hochzeitstorte"](#)

# Sahnige Hochzeitsversuchung mit Eierlikör "Verpoorten-Hochzeitstorte"

Die Sahne wird aufgeschlagen, der Kakao und der Zucker untergemischt. Je nach Geschmack kann weniger oder mehr Zucker genommen werden. Der unterste Boden wird nun zunächst mit 2 EL Eierlikör beträufelt, darauf werden ca. 2 EL von der Kakaocreme verteilt. Der nächste Boden wird nun darauf gesetzt. (weiter so fortfahren, bis zum letzten großen Boden). In die Mitte des letzten großen Bodens wird nur in der Mitte 1 EL der Kakaocreme gegeben, der erste kleine Boden wird in die Mitte gesetzt und mit 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verteilt. Anschließend 1 EL der Creme geben und verteilen. Den nächsten Boden darauf geben und noch einmal VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Creme darauf geben. Den letzten Boden darauf setzen und kühl stellen.

Für die weiße Creme:

Die Sahne mit dem Sahnesteif und der Bourbon Vanille schaumig schlagen. Den Mascarpone mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör cremig rühren. Die Sahne unter die Eierlikör-Mascarpone-Creme heben. Den Kuchen aus dem Kühlfach nehmen und mit der Creme „verkleiden“. Vier Esslöffel übrig lassen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Jede Etage am Rand mit Tupfen verschönern. Die unterste Etage mit den gerösteten Mandelblättchen verzieren.

## Leser-Tipp

Zur Dekoration der Hochzeitstorte können Blumen verwendet werden - am besten beim Florist des Vertrauens nachfragen, welche sich eignen!

[Link zum Rezept: Sahnige Hochzeitsversuchung mit Eierlikör "Verpoorten-Hochzeitstorte"](#)