

Eierlikör-Trüffel-Hochzeitstorte

Zutaten

Hochzeitstorte für 12 Personen:

Teig für die Hochzeitstorte:

200 g Mehl
1 Pkg Backpulver
5 Eier
200 g Zucker

Erdbeer-Eierlikörcreme-Füllung der Hochzeitstorte:

1 Blatt Gelatine
500 g weiße Schokolade
170 g weiche Butter
2 Pkg Sahnesteif
200 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Sahne
250 g Erdbeeren

Topping der Hochzeitstorte:

Verzieren mit Streusel und Lavendel
Weiße Schokolade



Zubereitung

Teig für die Hochzeitstorte:

Die Eier mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker während dem Rühren langsam einstreuen und weitere 2 min. rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf niedrigster Stufe unterrühren. In eine gefettete Springform(26cm) geben. Das ganze auf 180° C ca. 25 min backen. Abkühlen lassen.

Füllung der Hochzeitstorte:

Gelatine in etwas Eierlikör einweichen lassen. Schokolade raspeln und 1/3 zur Seite Stellen. Die Butter schaumig schlagen und in einem Topf auf kleinster Stufe langsam die geraspelte Schokolade unter rühren zugeben. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und Sahnesteif dazugeben. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und unterrühren. Alles kalt stellen.

Hochzeitstorten-Deko:

Die fertige Füllung auf den Teig streichen. Die gewaschenen und geschnittenen Erdbeeren auf der Füllung verteilen. Sahne auf höchster Stufe (evt. mit Sahne Steif) bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Vorsichtig die Torte mit der Sahne bestreichen. Als Dekoration die restliche weiße Schokolade darüber verteilen. Mit Lavendel verzieren und lila Streusel darüber geben.

Die Hochzeitstorte 4-5 Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Trüffel-Hochzeitstorte](#)

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

Eierlikör-Trüffel-Hochzeitstorte

Leser-Tipp

Am besten hochwertige weiße Schokolade benutzen. Die lässt sich gut raspeln. Zum verzieren kann man auch andere Blumen benutzen die zu der Zeit blühen (Beim Florist des Vertrauens nachfragen, welche sich eignen!).

[Link zum Rezept: Eierlikör-Trüffel-Hochzeitstorte](#)

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