

Brasilianische Torte "Bolo Pelé" mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

für eine Springform 26 cm Ø.:

Für den Rührkuchen "Bolo Pelé":

135 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Butter, pomadig
150 g Zucker
1 Prise Salz
Vanille, Zitrone
15 g Instant-Kaffeepulver (2 EI)
3 Eier, getrennt
15 g Kakaopulver (2 EI)
5 g Backpulver (1 TI)
200 g Mehl, Typ 405

Für die Tortenfüllung "Baba de Moça" (Kokoscreme)

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Zucker
75 ml Wasser
300 ml Kokosmilch
50 g Maisstärke (Maizena od. Mondamin)
3 Blatt Gelatine
9 Eigelbe

100 g Kokosraspel

4 Kiwis (ca. 250 g Fruchtfleisch)

20 g Zucker
20 ml Zitronensaft
20 g Stärke (Maizena od. Mondamin)
4 Blatt Gelatine

Zubereitung

Zubereitung Rührkuchen Pelé:

1. Zunächst wird die Butter mit der Hälfte des Zuckers, dem Instantkaffee und den Gewürzen mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig gerührt, anschließend werden die Eigelbe von drei Eiern und der Gelbe Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach zugegeben und ebenfalls schaumig gerührt.

2. Danach wird das Eiweiß mit dem restlichen Zucker ebenfalls schaumig aufgeschlagen und vorsichtig unter die Buttermasse gehoben.



[Link zum Rezept: Brasilianische Torte "Bolo Pelé" mit dem Gelben Klassiker](#)

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

Brasilianische Torte "Bolo Pelé" mit dem Gelben Klassiker

3. Mehl, Backpulver und Kakao werden miteinander vermischt und ebenfalls unter die Kuchenmasse gehoben.
4. Füllen Sie die Kuchenmasse nun in eine gebutterte und ausgemehlte Springform und backen den Kuchen bei 180°C (Ober/Unterhitze) oder bei 160°C (Heißluft) ca. 40-50 min im vorgeheizten Backofen aus.
5. Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen kurz in der Form auskühlen und stürzen ihn dann zum restlichen Auskühlen auf ein Kuchengitter.
6. Säubern Sie die Springform und schneiden Sie den Kuchen quer in drei gleich dicke Scheiben (zweimal schneiden).
7. Legen Sie den unteren Boden wieder in die Springform. Schließen Sie die Form mit der seitlichen Schnalle zu, damit später die Kokoscreme "Baba de Moça" ohne seitliches Auslaufen eingefüllt werden kann.

Zubereitung die Tortenfüllung "Baba de Moça" (Kokoscreme):

1. Geben Sie das Wasser und anschließend den Zucker in einen Kochtopf und lassen die Mischung einmal kurz aufkochen.
2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Kokosmilch, Stärke und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Schneebesen sorgfältig verrühren.
3. Geben Sie diese Mischung dann dem heißen Zuckersirup bei und erhitzen Sie die Masse, bis sie dickflüssig wird. Kurz vor dem Kochen nehmen Sie den Topf vom Herd.
4. Lassen Sie die Kokoscreme leicht abkühlen, und geben Sie dann die vorher in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazu. Ebenfalls wieder klümpchenfrei verrühren.

Zubereitung der Eierlikörtorte "Bolo Pelé":

1. Füllen Sie nun ein Drittel der Kokoscreme auf den unteren Tortenboden und legen den zweiten Boden gerade auf. Füllen Sie die nächste Schicht mit dem nächsten Drittel der Kokoscreme und legen den letzten Boden gerade auf. Die Eierlikörtorte sollte anschließend 1,5 Std. im Kühlschrank in der Form auskühlen und dann aus dieser gelöst werden.
2. Jetzt wird die restliche Kokoscreme mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Lochtülle am äußeren oberen Rand der Torte im Kreis bündig aufgespritzt. Achten Sie darauf, dass zwischen den aufgespritzten Kokoscremekugeln kein Zwischenraum entsteht, durch den das Kiwitopping durchlaufen könnte. (Geschlossener Ring).
3. In der Zwischenzeit schälen Sie vier Kiwis und pürieren diese mit dem Mixstab, geben das Kiwimark in einen Topf mit dem Zucker und kochen alles einmal auf. Nebenbei wird die Stärke mit dem Zitronensaft klumpenfrei verrührt und in das Kiwimark gegeben, sobald dieses kocht.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd, verrühren Sie die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in dem Kiwitopping und gießen Sie das Topping auf die Torte. Verteilen Sie das Topping glatt mit einer Palette, sodass Sie eine geschlossene Kiwifläche erhalten.
5. Anschließend wird die Eierlikörtorte nochmals 1 Std. kaltgestellt, bis das Topping ausgekühlt und angezogen ist.

Tipp: Die brasilianische Torte "Bolo Pelé" können Sie nun an der Seite mit Kokosflocken einstreuen, schneiden und mit einem ordentlichen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren. Für Liebhaber des Gelben Klassikers können Sie die einzelnen Kuchenschichten beim Einsetzen der Torte mit einem Gemisch aus Orangensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör noch zusätzlich tränken.

Viel Spaß beim Nachbacken und Schlemmen!

[Link zum Rezept: Brasilianische Torte "Bolo Pelé" mit dem Gelben Klassiker](#)

Brasilianische Torte "Bolo Pelé" mit dem Gelben Klassiker

[Link zum Rezept: Brasilianische Torte "Bolo Pelé" mit dem Gelben Klassiker](#)

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