

Kreative Sommertorte mit Verpoorten "Kirsch-Eierlikör-Traum"

Zutaten

Biskuitteig der Eierlikörtorte:

- 5 Eier
- 100 g Puderzucker
- 100 g Mehl
- Mark einer 1/2 Vanilleschote
- 2 El Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver

Kirschschicht:

- 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 350 g Sauerkirschen
- 250 ml Kirschsafft
- 1 Pkg Tortenguss
- 1 Pkg Vanillezucker

Eierlikör-Creme:

- 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Schlagsahne
- 200 g Schmand
- 100 g Puderzucker
- Mark einer halben Vanilleschote
- 6 Blatt Gelatine
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Spritzer Zitrone

Marzipanschicht:

- 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 1/2 Packungen Marzipan
- 100 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Biskuitteig der Eierlikörtorte:

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker, Vanilleschote aufschneiden und das Mark der halben Schote mit dem Ei-Zuckergemisch vermischen. Danach das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Masse geben. Das steif geschlagene Eiweiß unter die Masse heben. Eine Springform mit 21 cm Durchmesser vorbereiten. Backpapier kreisförmig ausschneiden und den Boden der Springform damit belegen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Den Teig ca. 30 min bei 160°C auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Den Biskuitboden bei offener Backofentür langsam auskühlen



[Link zum Rezept: Kreative Sommertorte mit Verpoorten "Kirsch-Eierlikör-Traum"](#)

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

Kreative Sommertorte mit Verpoorten "Kirsch-Eierlikör-Traum"

lassen. Nach dem Auskühlen den Biskuitboden mit einem scharfen Messer aus der Form lösen. Den abgekühlten Boden in 3 Scheiben schneiden.

Kirschschiicht der Eierlikörtorte:

Tortenring um den untersten Biskuitboden legen. Den Boden des Biskuitteiges mit Eierlikör beträufeln. Sauerkirschen auf dem Boden verteilen. Kirschsafi mit dem Vanillezucker und dem Tortenguss verrühren. Das ganze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und über den Kirschen verteilen. Mittleren Biskuitboden auf die Kirschschiicht legen. Kirschschiicht auskühlen lassen und den mittleren Biskuitboden mit Eierlikör beträufeln

Eierlikörcremeschiicht der Eierlikörtorte:

4 Esslöffel Schlagsahne von den 200 ml Sahne zurückstellen. Schlagsahne mit Puderzucker steif schlagen. Schmand, Mark der halben Vanilleschote und Eierlikör unter ständigem Rühren hinzufügen. Zum Schluss den Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Gelatine gut ausdrücken. Gelatine in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Nicht zu heiss werden lassen, sonst geliert die Gelatine nicht richtig. Die zurückgestellten 4 Esslöffel Schlagsahne in die Gelatinemasse rühren. Die Gelatine unter die Eierlikörmasse mischen. Eierlikör auf den mittleren Biskuitboden träufeln, dann die Eierlikörmasse darauf verteilen. Obersten Deckel des Biskuitbodens auf die Masse legen. Die Torte für ca. 6 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Marzipanschiicht der Eierlikörtorte:

Deckel wieder mit 3 EL Eierlikör beträufeln. 1 1/2 Packungen Marzipan mit Puderzucker und Lebensmittelfarbe nach Belieben einfärben. Marzipan ausrollen und über die Torte ziehen. Nach Belieben verzieren.

Leser-Tipp

Wenn man möchte kann man auch wie ich 2 kleinere Springformen verwenden, um bei der Gestaltung der Torte, wie in meinem Fall, eine Insel zu schaffen. Ich befüllte eine Springform von 18 cm Durchmesser und eine Springform von 10 cm. Dazu nahm ich ca. 5 EL der Biskuitmasse und befüllte damit die 10 cm Springform. Das Rezept ist für eine Springform von 21 cm Durchmesser geeignet. Ergibt 10 Tortenstücke

[Link zum Rezept: Kreative Sommertorte mit Verpoorten "Kirsch-Eierlikör-Traum"](#)