

Kuchenrezept zur WM "Brasilien-Schokoladen-Traum"

Zutaten

Für den Tortenboden der WM-Torte:

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Rohrzucker
- 3 El heißes Wasser
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1/2 Tl Backpulver
- 1 Pkg Vanillezucker
- Lebensmittelfarben nach Wunsch

Für die Eierlikörcreme:

- 300 ml Sahne
- Kakaopulver
- 5 El Puderzucker
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Tortendeko der WM-Torte:

- 2 Tüten Schokoriegel
- 500 g Schokolinsen

Zubereitung

Zunächst wird der Tortenboden hergestellt, diesen habe ich sogar in schwarz-rot-gold gebacken. Dazu werden zunächst die Eier mit Zucker und heißem Wasser schaumig geschlagen. Anschließend wird der Eierlikör hinzu gefügt. Danach die übrigen Zutaten hinzufügen und in eine Tortenform füllen. Bei diesem Kuchen habe ich die Teigmenge in 3 Portionen geteilt und diese mit Lebensmittelfarbe und Kakaopulver schwarz, rot und gelb eingefärbt. Danach werden sie für ca. 30 Minuten bei 200° gebacken. Den Tortenboden auskühlen lassen und halbieren oder eben die verschiedenen Tortenbodenebenen verwenden.

Die Sahne wird steif geschlagen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischt, anschließend Kakaopulver je nach Geschmack und 5 El Puderzucker unterrühren. Die Eierlikörcreme wird auf dem untersten Boden verteilt, dann der oder die anderen Böden aufgesetzt und oben und außen herum verteilt. Achtet darauf, dass die Eierlikörcreme großzügig um die Torte verteilt wird, da hieran die Schokoriegel "geklebt" werden.

Zum Schluss je nach Laune die Schokolinsen verteilen. Bei uns wurde es eine Brasilien-Flagge, aber genauso gut geht jede andere Fahne.

Um die Torte zu sichern, sollte man eine Schleife darum binden, denn die Schokoriegel lösen sich manchmal etwas leichter ab.



[Link zum Rezept: Kuchenrezept zur WM "Brasilien-Schokoladen-Traum"](#)

Kuchenrezept zur WM "Brasilien-Schokoladen-Traum"

Leser-Tipp

Für das Innenleben der WM-Torte kann man seine individuelle Lieblings-Sahne-Torte mit dem Gelben Klassiker backen.

[Link zum Rezept: Kuchenrezept zur WM "Brasilien-Schokoladen-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