

Geschenk-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Sommertorte"

Zutaten

16 Portionen Eierlikörtorte:

200 g Butter
150 g Zucker
4 Eier
2 Pkg Vanillezucker
50 g geriebene Vollmilchschokolade
500 g Mehl
1 Pkg Backpulver
125 ml Milch
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Marzipan (gibt es schon fertig ausgerollt)

Dekoration

Papprahmen oder Rechteckige Kuchenformen:

Ca. 22 cm, 15 cm und Höhe 8 cm (f. Kuchen 1)

Ca. 15 cm, 10cm und Höhe 5 cm (f. Kuchen 2)

Ca. 10 cm, 5 cm und Höhe 2-3 cm (f. Kuchen 3)

Zubereitung

Mit dem Handrührgerät die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Eier und den Vanillezucker zugeben. Dann abwechselnd das mit Backpulver vermischte Mehl die Schokolade und die Milch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Wenn die Masse gut verrührt ist in die gut gefetteten Formen füllen.

Bei ca. 180°C backen:

Kuchen 1 ca. 45-50 min,

Kuchen 2 ca. 35-40 min,

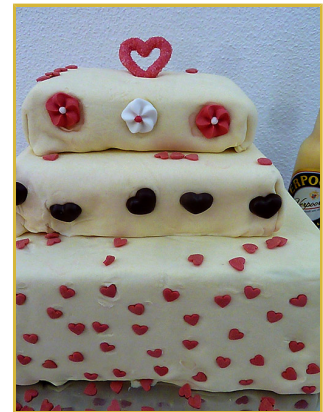
Kuchen 3 ca. 15-20 min.

Nach dem Backen lässt man alle gerührten Kuchen in den Formen noch ein Weilchen stehen, stürzt sie dann vorsichtig auf ein Kuchengitter und lässt sie auskühlen. Nun überzieht man jeden einzelnen Kuchen mit Marzipan. Die Kuchen werden der Größe nach übereinander geschichtet.

Nach Anlass dekorieren.

Leser-Tipp

Dieser Kuchen lässt sich toll vorbereiten. Der Rührkuchen sowie das Marzipan schmecken nach 1-2 Tage(gekühlt) immer noch sehr gut.



[Link zum Rezept: Geschenk-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Sommertorte"](#)

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