

# Eierlikör-Winter-Torte "Winter-Wölkchen mit Verpoorten-Buttercreme"

## Zutaten

Biskuitteig für die Winter-Torte:

5 Eier  
130 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
80 g Mehl  
50 g gem. Haselnüsse  
20 g Backkakao  
1/2 Pkg Backpulver

Eierlikörcreme-Füllung:

400 g Schlagsahne  
200 g Nussnougat  
1 Ei Zucker  
Zimt  
1 Pkg Vanillezucker  
3 Ei Aprikosenmarmelade  
2 Ei Verpoorten Original Eierlikör

Winter-Wölkchen:

Vanillepuddingpulver  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
400 ml Milch  
4 Ei Zucker  
Mark einer Vanille  
200 g Butter

Dekoration der Eierlikör-Winter-Torte:

50 g Marzipanmasse  
30 g Puderzucker  
Zuckerperlen o.ä.

## Zubereitung

Für den Biskuitboden die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Eigelb und Vanillezucker cremig schlagen. Eigelbmasse und Eiweißmasse vorsichtig vermengen und darüber das Mehl, den Kakao und das Backpulver sieben. Den Teig in eine ausgefettete oder mit Backalufolie ausgelegten Springform geben (Durchmesser ca. 28cm) und in den Ofen schieben. Bei vorgeheiztem Ofen bei 175°C ca. 14 Minuten lang backen.

Die Sahne mit Zucker, Zimt und Vanillezucker steif schlagen und das Nougat, nach Anleitung auf dem Produkt, erwärmen. Ist das Nougat flüssig, so wird es langsam unter die Sahne gerührt. Die Aprikosenmarmelade mit dem VERPOORTEN



[Link zum Rezept: Eierlikör-Winter-Torte "Winter-Wölkchen mit Verpoorten-Buttercreme"](#)

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-Winter-Torte "Winter-Wölkchen mit Verpoorten-Buttercreme"

ORIGINAL Eierlikör vermischen. Den Kuchenboden zweimal waagrecht auseinander schneiden. Auf den unteren Boden die Hälfte der Marmelade geben und anschließend die Hälfte der Nougatsahne darauf geben. Den zweiten Boden darauf setzen und den letzten Arbeitsschritt wiederholen. Mit dem letzten Boden das ganze abdecken und den letzten Boden etwas mit Verpoorten Original Eierlikör bestreichen. Alles kalt stellen und die Wölkchencreme vorbereiten.

Die Butter aus dem Kühlschrank legen, damit sie etwas weicher wird. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf erhitzen und Vanillepuddingpulver und Zucker mit etwas davon anrühren. Sobald die Milch kocht, das Gemisch einrühren und eindicken lassen. Immer rühren, damit sich keine Haut auf dem Pudding bilden kann. Die Butter nun schaumig schlagen und den Pudding nach und nach zugeben. Die Buttercreme nun auf die kühl gestellte Torte geben und wölkchenartig verteilen.

Das Marzipan mit dem Puderzucker vermengen und anschließend ausrollen. Sterne oder andere weihnachtliche Motive ausstechen und diese dann auf den Eierlikörkuchen geben.

## **Leser-Tipp**

Mit Zuckerperlen oder Krokant kann verziert werden, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Winter-Torte "Winter-Wölkchen mit Verpoorten-Buttercreme"](#)