

# Mandel-Vanillecreme-Torte mit Verpoorten Original

## Zutaten

für eine Eierlikörtorte mit ca. 14 bis 16 Stücke:

- 1 Pkg Vanille-Puddingpulver
- 300 g Zucker
- 2 Pkg Bourbon-Vanillezucker
- 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Milch
- 200 g gemahlene und geschälte Mandeln
- 4 Eier
- 125 g weiche Butter
- 125 g Mehl
- 2 gut gehäufte Tl Backpulver
- 1 Dose (425 ml) Pfirsiche
- 600 g Schlagsahne
- 3 Pkg Sahnesteif



Zutaten für die Mandelkaramell:

- 65 g Zucker
- 1 bis 2 El Butter
- 50 g Schlagsahne
- 50 g gehackte Mandeln

## Zubereitung

Zubereitung der Eierlikörtorte:

Für die Vanillecreme Vanille-Puddingpulver und 50 g Zucker sowie 2 Pkg Bourbon-Vanillezucker mischen. In einem Messbecher 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 200 ml Milch abmessen und das Puddingpulver mit 100 ml der Flüssigkeit verrühren. Die übrigen 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Milchmischung aufkochen, vom Herd ziehen. Die Puddingpulvermischung einrühren. Unter Rühren aufkochen und ca. eine Minute leicht weiter köcheln lassen. Danach in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken, so dass sich keine Haut bilden kann und auskühlen lassen.

Für den Boden Backofen vorheizen (Umluft: 150 °C). Eier trennen. 125 g Butter und 250 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig rühren. 4 Eigelb nacheinander untermischen. Mehl, Backpulver und 200 g gemahlene Mandeln mischen, mit 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Butter-Eigelb-Creme einrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Portionsweise unter den Teig heben. In einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Dann die Stäbchenprobe machen, damit der Boden auch sicher durch ist. Den Boden herausnehmen, vom Springformrand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen, 2 x waagrecht durchschneiden. Um den unteren Tortenboden einen Tortenring stellen. Die Pfirsiche gut abtropfen lassen.

200 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Pkg Sahnesteif einrieseln lassen. Den Pudding glatt rühren und die Sahne unterheben. Die Hälfte der Vanille-Eierlikörcreme auf unterem Boden verstreichen. Die in Spalten geschnittenen Pfirsiche darauf verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Den mittleren Tortenboden darauflegen und ein wenig andrücken, damit

[Link zum Rezept: Mandel-Vanillecreme-Torte mit Verpoorten Original](#)

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

# Mandel-Vanillecreme-Torte mit Verpoorten Original

keine Luft zwischen den Tortenböden ist. Den Rest der Vanille-Eierlikörcreme darauf verteilen und mit dem oberem Boden abdecken. Die Eierlikörtorte für rund 2 Stunden kalt stellen.

Anschließend 400 g Sahne mit den übrigen beiden Pkg Sahnesteif steif schlagen. Die Eierlikörtorte aus dem Ring lösen. Mit gut der Hälfte Sahne rundherum einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und ca. 16 Tupfen auf die Eierlikörtorte spritzen.

**Zubereitung des Mandelkaramells:**

Das Karamell könnt ihr am besten zubereiten, während die Eierlikörtorte für 2 Stunden im Kühlschrank kalt gestellt wird. Für das Mandelkaramell einfach den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, bis sich alles schön verbunden hat. Dann mit der Sahne ablöschen und so lange rühren und leicht köcheln lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist. In diese Masse die Mandeln geben, gut unterrühren und dann auf einem Backpapier verstreichen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren der festlichen Eierlikörtorte die Sahnetupfen mit diesem Karamell verzieren und das übrige Karamell etwas klein hacken und damit ebenfalls die Eierlikörtorte verzieren.

## **Leser-Tipp**

Besonders schön wird die Eierlikörtorte, wenn ihr sie mit selbstgemachtem Mandelkaramell verzieret! Das passt auch super in die Advents- und Weihnachtszeit.

[Link zum Rezept: Mandel-Vanillecreme-Torte mit Verpoorten Original](#)

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