

# Mandeltorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

3 Eier  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
100 g weiche Butter  
130 g gemahlene Mandeln  
1 El Kakaopulver  
1 TI Backpulver  
2 Becher Schlagsahne  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und der weichen Butter gut verrühren bis der Teig schön hell wird. Einen guten Schuß VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in den Teig mischen. Mandeln mit Backpulver und dem Kakao vermischen und unterrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen. 2 Becher Schlagsahne ohne Zucker steif schlagen, die Hälfte abnehmen und um den Kuchen verteilen, mit der 2. Hälfte die Torte verzieren. In die Tortenmitte den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, nicht zu viel, er läuft sonst zu stark herunter.

## Leser-Tipp

Nicht zu viel auf die Torte gießen, ich nehme dann lieber ein Gläschen Verpoorten zum Kaffee.

[Link zum Rezept: Mandeltorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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)