

Spekulatius-Eierpunschtorte mit Gewürzoranzen

Zutaten

für den Tortenboden:

- 200 g Spekulatius
- 100 g geschmolzene Butter

für die Gewürzoranzen:

- 4 Orangen
- 1/4 l Orangensaft
- 50 g Zucker
- 1 (aufgeschlitzte) Vanilleschote
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Pkg Tortenguß (klar)

für die Eierpunsch-Creme:

- 600 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 350 ml VERPOORTEN Punsch
- 200 ml geschlagene Sahne
- 6 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung

zuerst die Gewürzoranzen zubereiten:

50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit 1/4l Orangensaft ablöschen, Gewürze zufügen und 5 Minuten köcheln lassen (Herd abschalten); Orangen schälen und filetieren. Die Orangen-Filets in den Gewürz-Sud geben und mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) ziehen lassen.

Tortenboden:

Die Spekulatius sehr fein zerbröseln (einfach Gefrierbeutel und Nudelholz benutzen) und mit der geschmolzenen Butter sorgfältig vermischen. Einen Tortenring auf 20 cm einstellen, Spekulatius-Butter-Mischung einfüllen, glatt streichen und mit einem Löffel gut andrücken.

Eierpunsch-Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Frischkäse, Puderzucker und VERPOORTEN-Punsch glatt rühren, Die Gelatine tropfnass in einen Topf geben und bei sehr milder Hitze vollständig auflösen. Zügig unter die Frischkäse-Punsch-Masse rühren. Zum Schluß geschlagene Sahne unterheben. Die Eierpunsch-Creme auf den Spekulatius-Boden verteilen und kühl stellen.

Die Orangen aus dem Gewürz-Sud heben und abtropfen lassen, gleichmäßig auf der Torte verteilen. Den Gewürz-Sud durch ein Sieb gießen, Den Tortenguß mit 3 El Orangensaft anrühren und mit dem geklärten Gewürz-Sud vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen und dann auf den Orangen verteilen und die Punschtorte nochmal für ca. 1/2 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren den Tortenring entfernen und evtl. noch mit Goldperlen dekorieren.



[Link zum Rezept: Spekulatius-Eierpunschtorte mit Gewürzoranzen](#)

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

Spekulatius-Eierpunschtorte mit Gewürzorange

Leser-Tipp

Die Eierpunschtorte lässt sich sehr gut vorbereiten, einfach über Nacht (mit Tortenring) im Kühlschrank stehen lassen.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Eierpunschtorte mit Gewürzorange](#)

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