

Festliche Marzipantorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig der Eierlikörtorte:

4 Eier
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
110 g Zucker
1 Vanillezucker
170 g Mehl
20 g Speisestärke
2 TI Backpulver

für die festliche Füllung der Eierlikörtorte:

600 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Pkg Sahnesteif
2 Pkg Vanillezucker
1 fertige Marzipandecke (z.B. von Dr. Oetker)
100 g Haselnuss-Krokant



Zubereitung

1. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker weiß schaumig rühren, danach den Eischnee unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und alles zusammen verrühren. In eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

2. Die abgekühlte Eierlikörtorte zweimal durchschneiden. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und zuletzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Sahne aufstreichen. Vorsichtig den zweiten Boden darauf setzen und ebenfalls mit Sahne bestreichen. Den dritten Boden darauf legen und leicht andrücken. Aus der Marzipandecke Sterne ausstechen und die Marzipandecke vorsichtig über die Torte legen und den Rand leicht andrücken.

3. Die ausgehöhlten Sternlöcher mit Haselnuss-Krokant bestreuen und die ausgestochenen Sterne zur Verzierung auf die Oberfläche legen und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Der Renner auf jeder Kaffeetafel! :)

Leser-Tipp

Am besten mit einem elektrischen Messer anschneiden. So werden die Stücke schön gleichmäßig und die Füllung wird nicht zerdrückt.

[Link zum Rezept: Festliche Marzipantorte 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 - eieiei.verpoorten.de