

schnelle Eierlikörtorte mit Baiser

Zutaten

- 1 Wiener Tortenboden
- 2 Pkg Tortencremehilfe von Ruf
- 250 ml Milch
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g Butter
- 1 Packung fertigen Baiser
- Kakao



Zubereitung

Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen, die beiden Päckchen Tortencremehilfe dazugeben und zu einer steifen Creme verrühren. Die Butter schaumig rühren, löffelweise die Eierlikör-Tortencreme dazugeben, rühren, bis die Creme glatt ist. Den Wiener Boden damit füllen und umhüllen. Die Baiser klein hacken und auf der Torte verteilen, auch an den Seitenrändern, dann Kakao über das Baiser sieben.

Blitzschnell gemachte Eierlikörtorte - einfach und lecker!

Leser-Tipp

Es gibt viele Variationen, ohne Baiser einfach Tupfen aufspritzen und mit Schokostreuseln bestreuen, oder mit gehackten Mandeln bestreuen und garnieren

[Link zum Rezept: schnelle Eierlikörtorte mit Baiser](#)