

Maroni-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original

Zutaten

300 g Plunderteig (Hefablätterteig)
300 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Vanille-Puddingpulver
60 g Zucker

200 g Maronipüree (Maronenpüree)
etwas Rum

1/2 l Schlagobers

Zubereitung

1. Aus dem Plunderteig 2 Kreise ausstechen und bei 210 Grad backen. Den Blätterteig auskühlen lassen.
2. Die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen, den Zucker dazugeben und mit dem Vanille-Puddingpulver einen Eierlikör-Vanille-Pudding zubereiten; auskühlen lassen.
3. 1/2 l Schlagobers schlagen. Das Maronipüree mit etwas Rum vermischen und die Hälfte des geschlagenen Schlagobers unterrühren.
4. Restliche Schlagobers unter den Pudding rühren.
5. Einen Tortenboden in die Form legen. Die Maronimasse draufgeben und den zweiten Tortenboden einlegen; dann die Puddingmasse einfüllen.
6. Die Maroni-Eierlikör-Torte über Nacht kühl stellen und danach verzieren.



[Link zum Rezept: Maroni-Eierlikör-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