

# Eierlikör-Nuss-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original

## Zutaten

Die Zutaten sind für eine 18er Springform oder Backring

für den Tortenboden:

- 2 Eier
- 75 g Zucker
- 1 TI Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 25 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TI Backpulver

für die Eierlikör-Buttercreme:

- 400 ml Milch
- 1,5 EI Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker

2 Bananen

Eierlikörcreme für die Torten-Dekoration:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/2 TI Zucker
- etwas Wasser
- 100 ml Sahne
- 1 Pkg Sahnesteif
- etwas Haselnusskrokant
- einige Haselnüsse

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backring oder Spingform mit Backpapier auslegen. Die Eier, Zucker und Vanillezucker auf höchsten Stufe in der Küchenmaschine ca 15 Minuten weißcremig rühren. Das Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen, auf die Eimasse geben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig in die Backform geben und ca 40 min. backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Aus der Milch, dem Vanille-Puddingpulver, Zucker und dem Vanillemark einen dicken Pudding kochen. In eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Nun den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Etwas Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und so komplett auskühlen lassen (so



[Link zum Rezept: Eierlikör-Nuss-Weihnachtstorte 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

## Eierlikör-Nuss-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original

bildet sich keine Haut auf dem Pudding). Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen. Pudding und Butter müssen die gleiche Verarbeitungstemperatur haben.

Butter mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine cremig rühren. Nun den Pudding esslöffelweise dazugeben. Damit die Creme nicht gerinnt darauf achten das die Temperatur von Pudding und Butter gleich ist, die Maschine auf hoher Stufe laufen lassen und immer erst einen Löffel mit Pudding komplett unterrühren bevor der nächste dazugegen wird.

3. Den Tortenboden auf eine Platte legen und den Backring/Springformrand wieder darum legen. Die beiden Bananen in Scheiben schneiden und dachziegelartig auf dem Boden verteilen. Nun die Eierlikörbuttercreme auf die Bananen geben und glatt streichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Für die Dekoration die Sahne steif schlagen. Die Gelatine ca 5 min. in kaltem Wasser einweichen. Etwas Wasser mit dem Zucker auf dem Wasserbad erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine dazugeben und auflösen. Nun einen Löffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, anschließend die Mischung zu dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, etwas abkühlen lassen. Mit dem Haselnusskrokant einen Stern oder ähnliche Form auf die Torte legen. Mit der Eierlikörcreme den Stern ausfüllen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Rand der Torte damit verziehen. Ganze Haselnüsse darauf verteilen.

Guten Appetit :-)

### Leser-Tipp

Für eine 26er Form die Zutaten für diese Weihnachtstorte bitte verdoppeln!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Nuss-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original](#)