

Weihnachtliche Nuss-Schoko-Karamell-Torte mit Eierlikör

Zutaten

Für den Nuss-Schoko-Biskuitboden:

- 7 Eier
- 120 g Puderzucker
- 120 g Mehl
- 2 El Speisestärke
- 2 TI Backpulver
- 1 TI Zimt, gemahlen
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 150 g Zartbitterschokolade

Für die Karamell-Eierlikörcreme:

- 100 g Weichkaramell
- 200 g Sahne
- 200 g Schmand
- 500 g Speisequark
- 8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 80 g Zucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 1 TI Zimt
- 1 Prise Sternanis, Muskatnuss und Piment (gemahlen)
- 6 Blatt Gelatine
- 100 g geraspelte Zartbitterschokolade

Für die Marzipandecke mit Eierlikör:

- 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 400 g Marzipan
- 100 g Puderzucker

Zubereitung

Nuss-Schoko-Biskuitboden:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt unter ständigem Rühren in das Ei-Zucker-Gemisch geben. Den gemahlene Zimt nun hinzufügen.

Die Schokolade zerhacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in einen grossen Topf mit Wasser hängen. Dabei ist zu beachten, dass die Schokolade nicht mit dem Wasser direkt in Berührung kommt. Die Schokolade nun langsam schmelzen lassen und gelegentlich umrühren. Die Schokolade sollte während des Schmelzvorganges nicht zu heiss werden. Die geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren in den Teig fügen. Danach die gemahlene Haselnüsse beigeben und umrühren.



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Nuss-Schoko-Karamell-Torte mit 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

Weihnachtliche Nuss-Schoko-Karamell-Torte mit Eierlikör

Nun das steif geschlagene Eiweiss unter die Nuss-Schoko-Masse heben. Eine Springform von 26 cm Durchmesser vorbereiten. Backpapier kreisförmig zuschneiden und den Boden der Springform damit belegen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Den Nuss-Schoko-Biskuitteig ca. 30 min bei 180°C auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen den Nuss-Schoko-Biskuitteig bei offener Backofentür langsam auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen den Boden mit einem scharfen Messer aus der Form lösen und in 2 Scheiben schneiden.

Karamell-Eierlikörcreme:

Die Gelatine ins Wasser legen und quellen lassen. Das Weichkaramell mit der Sahne bei mittlerer Hitze in einem Topf langsam zum Schmelzen bringen und so lange umrühren bis keine Klümpchen mehr enthalten sind. Die Sahne muss sich mit dem Weichkaramell zu einer homogenen Masse verbinden. Die zuvor im Wasser eingelegte Gelatine nun gut ausdrücken und in das Sahne-Karamell-Gemisch fügen. Gleichmässig umrühren bis sich die Gelatine im Sahne-Karamell-Gemisch aufgelöst hat. Das Sahne-Karamell-Gemisch nun von der Herdplatte nehmen und etwas runter kühlen lassen.

In einer Schüssel Schmand und Speisequark mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Die etwas abgekühlte Sahne-Karamell-Masse nun in das Quarkgemisch fügen und gut umrühren. Zimt, Sternanis, Muskatnuss und Piment der Quarkmasse beimengen. Zum Schluss den Verpoorten Eierlikör hinzufügen und die geraspelte Zartbitterschokolade unterheben.

Um den unteren unteren Biskuitbodens einen Tortenring legen. Die Karamell-Eierlikörcreme auf dem unteren Boden verteilen. Den oberen Teil des Biskuitbodens auf die Masse legen. Die Eierlikörtorte nun für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Eierlikörtorte nach 4 Stunden aus dem Kühlschrank holen und mit einem scharfen Messer aus dem Tortenring lösen.

Marzipandecke für die Eierlikörtorte:

Den Deckel des Biskuitbodens mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. Das Marzipan mit dem Puderzucker in einer Schüssel zu einer Masse verkneten. Die Marzipan-Puderzucker-Masse für die Marzipandecke zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Die obere Lage Frischhaltefolie abziehen.

Die Marzipandecke mit der Lage Frischhaltefolie oben auf die Torte legen. Die Frischhaltefolie abziehen und die Marzipandecke am Rand leicht andrücken.

Das überstehende Marzipan nun mit einem scharfen Messer abtrennen.

Wer mag, kann nun mit dem übergestandenem, restlichen Marzipan weihnachtliche Verzierungen gestalten oder das Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben und auf die Torte legen.

Leser-Tipp

Die weihnachtliche Eierlikörtorte schmeckt wüzig durch die weihnachtlichen Aromen wie Zimt, Sternanis und Piment. Sie schmeckt besonders gut, wenn man sie auf einem Vanille-Sossenspiegel serviert. Aus der Eierlikörtorte ergeben sich 15 Stücke. Ich wünsche allen einen guten Appetit :-)

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Nuss-Schoko-Karamell-Torte mit Eierlikör](#)