

# Mokka-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original

## Zutaten

für den Biskuit:  
6 Eier ( trennen)  
180 g Zucker  
150 g dunkle Kuvertüre  
80 g Butter  
50 g Speisestärke  
100 g Mehl  
1 Pkg Backpulver

für die Eierlikörcreme:

500 ml Milch  
40 g Speisestärke  
60 g Puderzucker  
1 Vanilleschote  
6 Blatt Gelatine  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml Sahne

Ausserdem:

200 ml roten Gelee  
400 ml Sahne  
2 El löslichen Kaffee (Kaffeepulver)  
2 El Puderzucker  
2 El Vanillezucker

Torten Deko mit Schokolade und Eierlikör:

Schokolade  
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Biskuit:

Eiweiß steif schlagen in Kühlschrank stellen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, und die Butter zufügen.

Die Schokolade in die Eigelb Masse rühren. Das kalte Eiweiß unterheben. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver drüber sieben, und ebenfalls unterheben.

Bei 175 ° für ca 40 min backen und vollständig auskühlen lassen.

Eierlikörcreme:

Vanillemark auskratzen. Puderzucker, Speisestärke mit 50 ml Milch glattrühren. Restliche Milch mit Vanillemark aufkochen, beiseite stellen und das Gemisch unterrühren. Kräftig rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen. Die



[Link zum Rezept: Mokka-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

# Mokka-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original

eingeweichte Gelatine zufügen und für 20 Min in Kühlschrank stellen. 200 ml Sahne steif schlagen mit der Vanillemasse glattrühren.

Den ausgekühlten Boden 2 x durchschneiden. Auf den ersten Tortenboden das Gelee streichen und dann den zweiten Boden drauf legen. Die Eierlikörmasse auf den zweiten Tortenboden geben und glatt streichen. Mit dem dritten Tortenboden abdecken und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

400 ml Sahne steif schlagen dabei den Puderzucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Löslichen Kaffee fein reiben und vorsichtig unterziehen. Die Eierlikörtorte einstreichen und dann die Torte wie gewünscht dekorieren.

## Leser-Tipp

Die Schokoladen-Herzchen hab ich selber gemacht, einfach Schokolade schmelzen, mit ein wenig Eierlikör mischen und in Silikonförmchen füllen.

[Link zum Rezept: Mokka-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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)