

Regenbogen-Eierpunsch-Torte mit Verpoorten-Punsch für die Winterparty

Zutaten

für den Teig der Eierpunsch-Torte:

- 4 Eier
- 50 ml VERPOORTEN-Punsch
- 100 g Zucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

für die Füllung und Deko der Eierpunsch-Torte:

- 100 ml VERPOORTEN-Punsch
- 500 g Butter
- 300 g Puderzucker
- 200 g weiße Schokolade
- 200 g Marzipanrohmasse
- Lebensmittelfarbe in rot, blau, grün und gelb.



Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb, Salz, Zucker und Punsch hell-cremig aufschlagen (dauert etwa 10 Minuten), Eischnee unterheben. Mehl und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben. In eine gefettete Springform (20cm) mit hohem Rand füllen und bei 175° 15-20 Minuten backen. Kurz abkühlen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Zimmerwarmer Butter schaumig rühren, 200 g Puderzucker und die flüssige Schokolade zugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Creme in 4 Portionen teilen, jede Portion mit Lebensmittelfarbe einfärben. Falls die Creme sehr weich sein sollte, kurz in den Kühlschrank stellen.

Die Marzipanrohmasse mit 100 g Puderzucker verkneten, ebenfalls in 4 Portionen teilen und einfärben. Dann ausrollen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen.

Den ausgekühlten Tortenboden 4 x waagrecht durchschneiden, jeden Boden mit 2 - 3 EL VERPOORTEN-Punsch beträufeln und mit einer der eingefärbten Cremes bestreichen. Achtung, nur etwa jeweils die Hälfte der Creme verwenden. So bleibt noch genug für die äußere Deko übrig. Die Böden zusammensetzen, mit den restlichen Cremes bestreichen und die Marzipansterne dekorativ auf der Torte verteilen.

Vor dem Servieren etwa 2 Stunden durchkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Regenbogen-Eierpunsch-Torte mit Verpoorten-Punsch für die Winterparty](#)