

Eierlikör-Wirbelsturm-Torte

Zutaten

für den Teig der Wirbelsturm-torte:

- 120 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 3 TI Backpulver
- 150 g Puderzucker
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 150 ml Pflanzenöl
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 Eier



Für die Sahne-Füllung der Eierlikörtorte:

- 500 ml Sahne
- 10 EI Kakaopulver
- 4 EI VERPOORTEN ORIGINAL

Zubereitung

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Puderzucker, Vanillinzucker, Öl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eier hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca 30 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden auskühlen lassen und waagrecht durchschneiden.

Die Sahne mit dem Schokopulver mischen und steifschlagen. Anschließend vorsichtig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zuerst den unteren Boden mit der Schoko-Eierlikörsahne füllen und den anderen Boden darauflegen. Jetzt die Torte mit dem Rest der Sahne im Spritzbeutel verzieren und kaltstellen.

Leser-Tipp

Wer möchte kann eine Schokosahne und eine Eierlikörsahne machen, diese dann immer abwechselnd auf die Tortenböden spritzen und mit einer Palette ein wenig verwirbeln.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Wirbelsturm-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de