

# Eierlikör-Kirsch-Torte mit Verpoorten Original

## Zutaten

Biskuitteig:

6 Eier

150 g Zucker

1 Pkg Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

1 ½ Pkg Schokoladen-Puddingpulver

Sahnefüllung:

1 Glas Sauerkirschkonfitüre

6 Becher kalte Schlagsahne

6 Päckchen Sahnesteif

Eierliköcreme-Füllung:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Schmand

50 g Zucker

1 Pkg Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen



## Zubereitung

Boden der Springform (26 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober-Unterhitze 180 Grad). Eier in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 min schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 min einstreuen und die Masse weitere 2 min schlagen. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Im Backofen ca. 25 min backen. Springformrand entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen und zweimal waagrecht durchschneiden.

Sauerkirschkonfitüre durch ein Sieb streichen und den unteren Boden damit bestreichen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und 1/3 der Sahne auf der Konfitüre verteilen. Den obersten Boden in größere Krümel brechen und nach Geschmack mit einigen EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermengen. 1/3 der Sahne unterheben und die Masse vorsichtig auf der Torte verteilen.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Schmand und Zucker verrühren. Dessertsoßenpulver unterrühren und restliche Sahne unterheben (etwas Sahne zum Garnieren aufheben). Die Eierliköcreme-Füllung auf der Bröselmasse verstreichen und den übrigen Boden auflegen. Die Eierlikörtorte außen mit Sahne bestreichen und nach Belieben garnieren. Am besten über Nacht kühl stellen.

## Leser-Tipp

Schmeckt sehr fruchtig

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kirsch-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)