

Zebratorte 2.0 mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Biskuitboden der Eierlikörtorte:

- 5 Eier
- 5 El Wasser
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 TI Backpulver

Zutaten Eierlikörcreme:

- 4 Eier (Eigelb)
- 200 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1 Zitrone
- 12 Blatt Gelatine
- 1000 g Quark
- 600 ml Schlagsahne
- 1 Pkg Kakao
- 250-300 ml Verpoorten Original Eierlikör



Zubereitung

Tortenboden Eierlikörtorte:

Eier und Wasser in einen Behälter geben und schaumig rühren. Danach Zucker hinzugeben und verrühren. Anschließend das Mehl und das Backpulver unter die gerührte Masse heben. Bei 170 Grad 40-45 Minuten im Backofen backen. Danach den Biskuitboden auskühlen lassen. Sobald der Boden gekühlt ist kann er geteilt werden, sodass zwei Böden zur Verfügung stehen (hierzu am besten die Bindfadenmethode nutzen, damit zwei fast identische Teile entstehen).

Eierlikörcreme:

Zunächst das Eigelb vom Eiweiß trennen und die Zitrone pressen. Eigelb, Milch, Zitronensaft und Zucker verrühren und auf dem Herd zum Kochen bringen. Nachdem die Masse 2-3 Minuten gekocht hat (dabei ständig rühren) auf eine freie Fläche stellen und abkühlen lassen. Gelatine danach etwa 5 Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen und einweichen lassen. Anschließend leicht ausdrücken und in separatem Topf erhitzen und dadurch auflösen. Die aufgelöste Gelatine in die abgekühlte, nicht erkaltete Eimasse geben und verrühren. Sobald dies geschehen ist wird der gesamte Quark in die Eimasse gegeben. Hierbei kann man entweder den Quark in den bereits genutzten Topf gießen oder den Quark in einen Behälter geben und anschließend die Eimasse darüber gießen. Danach wird die Sahne steif geschlagen (hierbei kann gerne 1-2 Päckchen Sahnesteif genutzt werden) und unter die bestehende Eimasse gehoben (wer das Ganze noch etwas süßer mag kann hier gerne noch ein Päckchen Vanillezucker in die Sahne geben).

Die gesamte Masse wird nun halbiert in zwei unterschiedliche Gefäße. Der einen Hälfte werden 2-3 El Kakao (oder Kabapulver=süßer, Kakao ist bitterer als Kabapulver) und der anderen Hälfte 250 - 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugegeben. Beide Massen werden getrennt von einander gut verrührt.

Nun nimmt man den Biskuitboden und umschließt ihn mit einer Tortenform/ einem Tortenring. Sobald diese korrekt sitzt, werden die beiden Cremes abwechselnd mit einem Esslöffel in die Mitte des Bodens gegossen (ein Löffel dunkle Creme, ein Löffel helle Creme, ein Löffel dunkle Creme usw.). Nachdem beiden Crèmes so komplett verarbeitet worden sind, muss die Eierlikörtorte für mehrere Stunden in den Kühlschrank (am besten über Nacht) ab-/ bzw. auskühlen. Dadurch werden die Crèmes fest.

[Link zum Rezept: Zebratorte 2.0 mit Verpoorten Original 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

Zebratorte 2.0 mit Verpoorten Original Eierlikör

Abschließend kann der Tortenring entfernt werden (zuvor am besten einmal mit einem Messer um die Torte herumfahren, damit sich die Crème sauber vom Tortenring löst).

Nun kann die Eierlikörtorte serviert werden.
Guten Appetit.

Auf meinen Bildern ist zu sehen:

Bild1: Zutaten für die Eierlikörtorte

Bild2: Die beiden Crèmes werden auf dem Biskuitboden verteilt.

Bild3: Die fertige Zebratorte 2.0 mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Leser-Tipp

Tipps bzw. Varianten bereits oben angegeben unter "Zubereitung"

[Link zum Rezept: Zebratorte 2.0 mit Verpoorten Original 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