

Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Zimtsternzauber"

Zutaten

für 12 Stücke Weihnachtstorte:

Biskuit:

2 Eier
60 g Zucker
½ TI Vanillezucker
1 Prise Salz
1 ½ El heißes Wasser
33 g Mehl
25 g Speisestärke

Pflaumenmus:

125 g Trockenpflaumen/Dörrpflaumen
250 ml Wasser
125 ml Rotwein
150 g Zucker
1 Gewürznelke
¼ Zimtstange
½ TI Zitronenschale (Bio)
1 cl Rum (54 %)

Zimtsternboden:

2 Eiweiß
165 g Puderzucker
130 g Mandeln, gemahlen
135 g Haselnüsse, gemahlen
1 TI Zimt
1 TI Vanillezucker

Eierlikör-Creme:

6 Blatt Gelatine
4 Eier
4 El Zucker
2 El Vanillezucker
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Sahne

Zubereitung



[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Zimtsternzauber"](#)

Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Zimtsternzauber"

1. Für den Biskuitboden die Eier trennen. Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit 40 g Zucker, Vanillezucker, Salz und dem heißen Wasser cremig schlagen. Eischnee vorsichtig unter das Eigelb heben. Mehl und Speisestärke mischen und unterheben.
2. In eine Springform (Durchmesser ca. 26 cm) füllen, glattstreichen und bei 175 °C ca. 10-15 min goldbraun backen.
3. Für das Pflaumenmus die Trockenpflaumen mit dem Wasser, Rotwein und Zucker aufkochen. Nach 20 min köcheln pürieren oder zerdrücken. Erneut aufkochen, Gewürze hinzugeben und ca. 1-2 Std einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Rum unterrühren und beiseite stellen.
4. Für den Zimtsternboden das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker unterrühren und weiterschlagen. Ca. 1/4 des Eischnees abnehmen und beiseite stellen. Zimt, Vanillezucker und nach und nach gemahlene Nüsse unterrühren bis eine relativ feste Masse entstanden ist. Diese mit Puderzucker ausrollen, rund (ca. 26 cm Durchmesser) ausschneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech bei 140 °C ca. 25 min backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Währenddessen aus dem restlichen Teig Zimtsterne für die Dekoration herstellen. Dafür die Teigreste erneut mit Puderzucker ausrollen, Sterne ausstechen und diese mit dem beiseite gestellten Eiweiß bestreichen. Ebenfalls bei 160 °C ca. 25 min backen.
6. Für die Eierlikör-Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Gelatine im Wasserbad auflösen und mit der Eierlikörmasse verrühren. Das Eiweiß steif schlagen, die Sahne separat steif schlagen. Beides vorsichtig unter die Eierlikörmasse ziehen.
7. Den Zimtsternboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring herumstellen. Den Boden mit dem Pflaumenkompott bestreichen. Die Hälfte der Eierlikör-Creme auf den Boden geben. Den Biskuit darauflegen und die restliche Eierlikörcreme daraufgeben. Abgedeckt mind. 2 Std. kühlstellen.
8. Vorsichtig den Tortenring entfernen. Die Zimtsterne zur Dekoration auf die Torten legen. Nach Belieben zusätzlich mit Goldstaub dekorieren.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Nur frische Eier für die Creme verwenden! Nach Belieben die doppelte Menge an Pflaumenmus zubereiten und heiß in ein Schraubglas füllen. Verschenken oder selbst genießen! ;)

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Zimtsternzauber"](#)