festliche Knusper-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Boden der Eierlikörtorte:
3 Eier
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400 g Haselnüsse gemahlen
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Creme für die Eierlikörtorte:
22 Kugeln Schokolade-Haselnuss-Konfekt (z.B. Rocher)
600 ml Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

festliche Deko:
12 Kugeln Schokolade-Haselnuss-Konfekt (z.B. Rocher)
50 g Zartbitterschokolade
200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Die Eier trennen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren und das Eigelb nacheinander unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Haselnüsse mit Backpulver und Zimt mischen und portionsweise vorsichtig unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26 cm Springform füllen. Bei 185°C etwa 30 Min. backen. Den Boden erkalten lassen.

Für die Creme das Konfekt mit einem Kartoffelstampfer oder Glas zerdrücken. Die Sahne mit Sahnesteif-Pulver steif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die zerdrückten Konfektkugeln unterrühren. Die Sahne auf den Tortenboden streichen.

Für die Dekoration Sahne steifschlagen und mit einem Spritzbeutel 12 Tupfen am Rand aufbringen. Die Konfektkugeln auf die Sahnetupfen platzieren. In die Mitte der Torte geraspelte Schokolade streuen. Torte kaltstellen und gut gekühlt servieren.

Link zum Rezept: festliche Knusper-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de