

festliche Schoko-Birnen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig der Eierlikörtorte:

- 4 Eier
- 4 Eßl. lauwarmes Wasser
- 175 g Zucker
- 1 Pkg Vanillzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 2 TI Kakao
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

für die Eierlikörcreme:

- 170 ml Milch
- 70 g Zucker
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 70 g Zartbitterschokolade
- 6 Blatt weiße Gelatine

für die Fertigstellung der Eierlikörtorte:

- 1,5 Dosen Birnen (850 ml)
- 400 ml Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- 200 ml Sahne
- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Schokolade zum Verzieren

Zubereitung

Teig:

Alle Zutaten (bis auf Mehl, Kakao und Backpulver) schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. In eine Form mit Durchmesser 26 cm streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25 - 30 Min. backen.

Eierlikörcreme:

Milch und Zucker erhitzen. Zartbitterschokolade in Stücken darin schmelzen. Gelatine einweichen und ausgedrückt unterheben. Ca. 40 Minuten kalt stellen, bis es zu gelieren beginnt. Anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.

Fertigstellung der Schoko-Birnen-Eierlikörtorte:

Birnen abtropfen lassen und in Scheiben schneiden, Saft dabei auffangen. 1/8 l abmessen. Boden 1x waagrecht teilen und mit Birnengeist beträufeln. 400 ml Sahne steif schlagen und unter die Schokocreme heben. Etwas Schokosahne auf den Tortenboden streichen. Birnen darauf verteilen. 2ten Boden darauf setzen. Birnensaft erwärmen. 3 Blatt Gelatine darin auflösen. Den Birnensaft ca. 20 Min. kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt. 200 ml Sahne steif schlagen, unter den Birnensaft heben. Auf die Torte streichen. Kalt stellen. Die Eierlikörtorte nach belieben mit Schokostücken und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren. Einfach nur lecker und richtig köstlich!



[Link zum Rezept: festliche Schoko-Birnen-Torte 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

festliche Schoko-Birnen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: festliche Schoko-Birnen-Torte 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