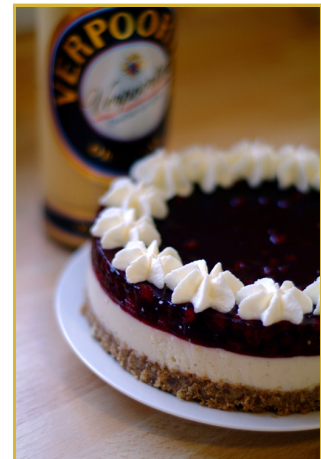


Mini-Spekulativ-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Kuchendessert für 4 Personen:

- 150 g Spekulatiuskekse
- 80 g Butter weich
- 150 ml Sahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Marzipan
- 100 g Mascarpone
- 80 g Zucker
- 1 TI Vanille gemahlen
- 1/2 Packung Sofort-Gelatine
- 1 Glas Preiselbeeren aus dem Glas
- 150 ml Traubensaft
- 1 Pkg roten Tortenguss
- 3 EI Puderzucker



Backform: Mini-Springform mit 18 cm Durchmesser

Zubereitung

Springform mit einem Durchmesser von 18 cm mit etwas Butter einfetten. Die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zu feinen Bröseln klopfen. Anschließend Spekulatiusbrösel mit Butter vermischen und auf dem Boden der Mini-Springform andrücken.

Das Marzipan klein zupfen und mit der Mascarpone und 2 EI der Sahne in der Mikrowelle bei mittlerer Stufe erwärmen und zwischen durch immer wieder umrühren bis das Marzipan sich aufgelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist.

Während dessen die Sahne steif schlagen.

Danach die Marzipanmischung, die geschlagene Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Zucker, die gemahlene Vanille und die halbe Packung Sofort-Gelatine zusammen glatt rühren und über den Spekulatiusboden geben. Anschließend 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Preiselbeeren aus dem Glas zusammen mit dem Traubensaft und dem Puderzucker, sowie dem Tortenguss verrühren und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze langsam erwärmen bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.

Die Preiselbeermischung ebenfalls über die Marzipanmasse in die Springform geben und alles zusammen nochmals 1 Stunde kühlen lassen.

Zuletzt den Springformrand vorsichtig lösen, die Torte auf einen Kuchenteller geben und nach Lust verzieren.

Leser-Tipp

verfeinert mit etwas geriebener Tonka-Bohne in der Creme ein echter Traum :)

[Link zum Rezept: Mini-Spekulativ-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