

Eierlikör-Käsesahnetorte mit Verpoorten Original

Zutaten

Biskuit:

4 Eier

1 Prise Salz

220 g Zucker

2 Pkg Vanillezucker

280 g Mehl

2 TI Backpulver

Eierlikörcreme-Füllung:

12 Blatt Gelantine

1 Bio Orange

6 Eigelb

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

900 g Speisequark

200 ml Sahne

Oster-Dekoration:

Fondant grün

Ostereier

1 Becher Sahne

Schokoladenschmetterlinge

Zubereitung

Eier mit dem Salz schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weitere 10 Min. schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen und auf einmal vorsichtig unterheben. In eine Springform füllen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und einmal durchschneiden.

Füllung

Gelantine nach Anleitung einweichen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Den Quark, Orangenabrieb und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die aufgelöste Gelantine unter die Quarkmasse rühren.

Um einen Tortenboden den Tortenring legen, die Quarkmasse darauf verteilen. Den anderen Tortenboden darauf legen und die Torte kalt stellen. Den Tortenring entfernen. Aus Fondant einen Kreis formen und auf den Tortendeckel legen. Die Sahne steif schlagen und auf der Torte Tupfer verteilen. Auf jeden Tupfer ein Osterei setzen. Den Tortenrand mit Schokoladenschmetterlingen dekorieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Käsesahnetorte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de