

# Birnen-Haselnuss-Eierlikörtorte mit Verpoorten-Topping

## Zutaten

für den Tortenboden:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 1 TI Backpulver

für den Belag:

- 200 g Nougat (schnittfest)
- 1 Dose Birnen (in dünne Spalten geschnitten)
- 750 ml Sahne
- 3 Pkg Sahnestand

für das Eierlikör-Topping:

- 250 ml ORIGINAL VERPOORTEN Eierlikör
- 1 Pkg Blitzguß (Tortenguß ohne Kochen)
- 100 g Nugat

## Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, erst einzeln die Eier, dann die übrigen Zutaten sorgfältig unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26cm) füllen und bei 175° 30 min. backen. Aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Springformrand um den Boden legen, Nougat erwärmen (es sollte gerade eben flüssig werden) und darauf verteilen. Birnen darüber legen, Sahne zusammen mit dem Sahnestand steif schlagen, auf die Birnen streichen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Blitzguß verrühren, als Topping auf die Sahne geben. Restlichen Nugat ebenfalls erwärmen und als Deko über das Topping verteilen.

Die Eierlikörtorte mindestens 2 Stunden kalt stellen und den Springformrand erst kurz vor dem Servieren entfernen.



[Link zum Rezept: Birnen-Haselnuss-Eierlikörtorte mit Verpoorten-Topping](#)