

Ostertorten mit Eierlikör "Rübli-Torte mit Verpoorten-Creme"

Zutaten

380 g geraspelte Möhren
250 g Weizenmehl
250 g gemahlene Mandeln
200 g Zucker
3 TI Backpulver
1 TI Natron
4 Eier
1 TI Zimt
1/4 TI Salz
3 TI Rum
1/2 TI gemahlene Tonkabohne

500 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Butter
1 1/2 Pkg Vanille-Puddingpulver
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker

Marzipanmöhren
Marzipanhase
Haselnusskrokant

Zubereitung

Zuerst die Möhren waschen, schälen und anschließend fein raspeln. Dann die Eier, Zucker, Rum und Butter in einer Rührschüssel cremig aufschlagen, danach das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Zimt, gemahlener Tonkabohne, Salz und den gemahlenden Nüssen trocken vermischen und anschließend unter die Butter-Zucker-Ei-Masse rühren. Zum Schluss noch die geraspelten Möhren unterheben. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180 Grad 40 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Springform lösen und einmal mittig waagrecht durchschneiden, so dass 2 Böden entstehen.

Nun die Buttercreme zubereiten. Dazu Milch (6 El vorher abnehmen) mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf aufkochen. 6 El Milch und Zucker in einem kleinen Schüsselchen verrühren und das Vanille-Puddingpulver einrühren. Die fertige Mischung in den Topf gießen und dabei zügig mit einem Schneebesen rühren damit keine Klümpchen entstehen. Alles nochmals kurz für 1 Minute aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Zum Schluss die Butter dazu geben und alles zusammen mit dem Rührgerät zu einer luftigen Eierlikörcreme aufschlagen.

Einen Teil der Eierlikörcreme auf einen der beiden Kuchenböden ausstreichen, den zweiten Boden darüber geben und die Torte komplett mit der Eierlikörcreme bestreichen. Den äußeren Rand der Torte mit Haselnusskrokant bedecken. Die restliche Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit kleinen und großen Eierlikörcreme-Tuffs verzieren und abschließend mit Marzipanmöhren und einem Marzipanhasen in der Mitte ausdekorieren.



[Link zum Rezept: Ostertorten mit Eierlikör "Rübli-Torte mit Verpoorten-Creme"](#)

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

Ostertorten mit Eierlikör "Rübli-Torte mit Verpoorten-Creme"

[Link zum Rezept: Ostertorten mit Eierlikör "Rübli-Torte mit Verpoorten-Creme"](#)

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