

Motivtorte Kokosei mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme

Zutaten

für den Teig der Oster-Motivtorte:

200 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
250 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Kokosraspel
1 Prise Salz
350 g Mehl
1 Pkg Backpulver

Füllung Oster-Motivtorte:

2 Pkg Vanille-Puddingpulver (Zum Kochen)
350 ml Milch
4 Ei Zucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Butter

außerdem:

500 g Fondant (300 g in weiß, 50 g in braun, zusammen 150 g in rot, blau, gelb und grün, kleines Stück in rosa)

mein Tipp hierzu: nur weißen Fondant kaufen und nach Bedarf mit Speisefarben selbst einfärben.

3 Schaschlikspieße, Bindfaden, Pinsel

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren, Salz, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dann die Kokosraspel ebenfalls unterrühren, Mehl und Backpulver sorgfältig mit den übrigen Zutaten mischen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 175° 30-35 Minuten backen. Nach dem Auskühlen insgesamt 7 Kreise von 15, 12, 2 x 10, 8, 5 und 3 cm Durchmesser ausstechen (oder schneiden).

Für die Creme den Pudding nach Packungsanweisung kochen (aber nur 350 ml Milch verwenden, der Pudding sollte eine recht dickliche Konsistenz haben). Sobald der Pudding nur noch lauwarm ist, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und dann vollständig erkalten lassen. Butter hellschaumig aufschlagen und den Pudding löffelweise unterrühren.

Die Kuchenkreise so zusammensetzen, daß eine Eiform entsteht. Dabei jede Schicht mit einem Löffel Buttercreme füllen. Mit der restlichen Creme das Kuchenei umhüllen (hierbei kann man die Eiform noch ausgleichen). Mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

300 g weißen Fondant ausrollen, Ei damit umhüllen. Aus dem braunem Fondant ein Häschen formen (für Ohren und Gesicht etwas rosa und weiß verwenden). Mit dem bunten Fondant das Ei teilweise dekorieren (es soll aussehen, als ob der Osterhase



[Link zum Rezept: Motivtorte Kokosei mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme](#)

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

Motivtorte Kokosei mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme

noch daran arbeitet). Aus grünem Fondant noch etwas Gras formen und als Wiese um das Ei legen. Aus Schaschlikspießen und Bindfaden eine Leiter basteln, diese an das Ei lehnen, Hase mit Pinsel dazu stellen.

[Link zum Rezept: Motivtorte Kokosei mit Verpoorten Original Eierlikör-Buttercreme](#)

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