

Kuchen Rezepte mit Eierlikör "VERPOORTEN-Eierlikörtorte"

Zutaten

Masse:

6 Eier, Größe M
100 g Butter (Zimmertemperatur)
120 g Zucker
250 g Mandeln, fein gerieben
100 g Zartbitter-Kuvertüre, grob geraspelt
15 g Backpulver
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
20 ml Rum
1 Prise Salz



Zubereitung

Eier trennen. Butter zusammen mit 50 g Zucker leicht cremig rühren. Nach und nach Eigelbe einrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker zu leichtem Schnee schlagen. Mandeln, geraspelte Kuvertüre und Backpulver mischen und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Rum unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee unter die Masse heben. Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen. In der Form vollständig auskühlen lassen, dann waagrecht in drei gleich hohe Böden schneiden.

Füllung der Eierlikörtorte:

1 Dose Aprikosenhälften (850 g)
5 Blatt Gelatine
30 ml Limettensaft
250 g Quark (Magerstufe)
500 g Mascarpone
70 g Puderzucker
50 ml Eierlikör
200 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen abgießen und den Saft auffangen. 250 g Aprikosen mit ca. 40 ml des Safts und dem Limettensaft pürieren, restliche Aprikosenhälften zur Seite stellen. Mascarpone, Puderzucker und Quark miteinander verrühren und das Aprikosenpüree hineinrühren. Gelatine gut ausdrücken und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren leicht erwärmen. Sobald sich die Gelatine aufgelöst hat, zusammen mit der geschlagenen Sahne unter die Quark-Mascarpone-Mischung rühren.

Und

Zucker und Öl für die Form
Restliche Aprikosenhälften (Zubereitung s. o.)
Füllung (Zubereitung s. o.)
Böden (Zubereitung s. o.)

Fertigstellen der Eierlikörtorte:

Springform zusammensetzen, Rand leicht ölen und zuckern. Ersten Boden in die Springform einlegen und mit einem Drittel der Aprikosencreme bestreichen. Die restlichen Aprikosenhälften gleichmäßig darauf verteilen. Zweiten Boden darauf legen und mit einem weiteren Drittel der Aprikosencreme bestreichen. Dritten Boden einlegen und mit dem restlichen Drittel der Aprikosencreme bestreichen. Torte für mindestens sechs Stunden, besser über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank kühlen.

[Link zum Rezept: Kuchen Rezepte mit Eierlikör "VERPOORTEN-Eierlikörtorte"](#)

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

Kuchen Rezepte mit Eierlikör "VERPOORTEN-Eierlikörtorte"

Dekor für die Eierlikörtorte:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Blatt Gelatine
200 g geschlagene Sahne
etwas Sahnesteif
Tortenring (von einer kleinen Springform) ca. 18 – 20 cm Ø

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken und mit dem Eierlikör unter Rühren leicht erwärmen. Kleinen Springformring mittig auf die Torte setzen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hineingießen und anziehen lassen, bis die Gelatine anfängt zu gelieren. In der Zwischenzeit Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Dressierbeutel mit Sterntülle füllen. Kleinen Springformrand vom Eierlikörspiegel abziehen. Torte mit Sahne-Rosetten verzieren.

Leser-Tipp

Wenn man keine kleinere Springform besitzt, wie folgt vorgehen: Zuerst den Rand der Torte mit Sahnerosetten verzieren, die dicht an dicht darauf gespritzt werden. Dann den Eierlikör in die Mitte gießen.

[Link zum Rezept: Kuchen Rezepte mit Eierlikör "VERPOORTEN-Eierlikörtorte"](#)

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