

Oster-Motivtorte Verpoorten-Möhrentorte mit Eierlikörcreme

Zutaten

Kuchen Rezepte mit Eierlikör - Oster-Motivtorte mit Verpoorten:

300 g Möhren
Saft und abgeriebene Schale von einer Zitrone
200 g gemahlene Haselnüsse
6 Eier (Größe M)
250 g Zucker
50 g Mehl
300 ml Milch
1 Pkg Vanille-Puddingpulver
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
200 ml Sahne
600 g weiße Schokolade



Zubereitung

Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

Die Möhren schälen, fein raspeln und mit Zitronenschale und Haselnüssen mischen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und kalt stellen.

Die Eigelbe mit Zucker und dem Zitronensaft zu einer dicklichen Masse schlagen. Möhren-Nuss-Mischung unterrühren. Eischnee daraufgeben, das Mehl darübersieben und beides locker unterheben. Den Teig in eine gefettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 40-50 Min. backen. Ich habe den Teig in zwei ovale Backformen gefüllt. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit 100 ml Milch mit dem Puddingpulver und Zucker verrühren. Die restlichen 200 ml Milch zum kochen bringen. Vom Herd nehmen und das Puddingpulver darunter rühren. Für 2 Minuten unter ständigem Kochen wieder bei niedrigerer Temperatur auf den Herd stellen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter rühren.

Zusätzlich braucht ihr für eine Oster-Motivtorte auch noch Ganache und Fondant. Ich habe für die Ganache 200 ml Sahne aufgekocht und 600 g weiße Schokolade darunter gerührt und abkühlen lassen. Wenn ihr nur eine Torte machen möchtet, könnt ihr das natürlich weg lassen und stattdessen eine Schicht von der Eierlikörcreme oben drauf verteilen.

Die Eierlikörmasse abkühlen lassen. Anschließend die Masse auf den ersten Boden streichen und den zweiten Boden darüber legen. Nun alles mit Ganache einstreichen bis alles schön glatt ist. Mit Fondant eindecken und schön dekorieren.

[Link zum Rezept: Oster-Motivtorte Verpoorten-Möhrentorte mit Eierlikörcreme](#)

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