

Eierlikörtorte mit Buttercreme "Verpoorten-Oster-Motivtorte"

Zutaten

Kuchen Rezept Oster-Motivtorte mit Eierlikör:

Tortenböden:

4 Eier

200 g Zucker

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml Pflanzenöl

300 g Mehl

1 Pkg Backpulver

Buttercreme-Füllung:

500 ml Milch

1 Pkg Puddingpulver, Eierlikörgeschmack

100 g Zucker

250 g Butter

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Buttercreme-Versiegelung:

320 g Palmin

100 ml lauwarme Milch

3 EI Schlagcremepulver (Sahneersatz)

900 g Puderzucker

Dekoration der Ostertorte:

600 g Fondant

Lebensmittelfarben

Puderzucker

ein paar Schokoladen-Ostereier

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen. Abwechselnd den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Pflanzenöl unterrühren. Das Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Den Teig in eine Springform geben und bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und zweimal waagrecht teilen.

Aus der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker einen Pudding kochen. Erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren und esslöffelweise unterrühren.

Zwei der Böden damit bestreichen. Alle Böden aufeinanderlegen.

Für die Versiegelung alle Zutaten fünf Minuten in der Küchenmaschine verrühren lassen. Die Eierlikörtorte damit glatt einstreichen und für eine Viertelstunde kalt stellen. In der Zwischenzeit die Hälfte des Fondants grün einfärben und auf



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Buttercreme "Verpoorten-Oster-Motivtorte"](#)

Eierlikörtorte mit Buttercreme "Verpoorten-Oster-Motivtorte"

Puderzucker dünn ausrollen. Die Eierlikörtorte damit überziehen. Den restlichen Fondant beliebig färben, Blumen und Hasen ausstechen bzw. modellieren und die Ostertorte damit und mit den Schoko-Ostereiern verzieren.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Buttercreme "Verpoorten-Oster-Motivtorte"](#)

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