

Überraschungstorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Kuchen Rezepte mit Eierlikör "Überraschungstorte mit Verpoorten Original"

12 Eier
400 g Zucker
12 El heißes Wasser
2 Vanilleschoten
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Mehl
250 g Speisestärke
2 Backpulver

500 g Butter
100 g Puderzucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Fondant
Ganache

Zubereitung

Ich habe den Teig zweimal gebacken weil ich Angst hatte das er mir sonst nicht schön genug aufgeht. Als Backform hab ich eine 20er Backform genommen und diese auch zweimal verwendet.

Die Eier mit dem Zucker und dem heißen Wasser schaumig rühren, die Masse muss sich verdoppeln und sehr hell werden, mindestens 13 min. lang aufschlagen. Das Mehl, Backpulver, Speisestärke und das Vanillemark in einer extra Schüssel vermengen. Vorsichtig das Mehlgemisch in die Eiermasse schlagen, mein Mixer war auf niedrigster Stufe und auch nur solange schlagen bis ihr ein Gefühl dafür habt das der Teig gut vermenget ist. Die Backform auf keinen Fall einfetten!! Alles bei 160° Ober und Unterhitze backen, wichtig zum Schluss die Stäbchenprobe machen.

Die Creme ist schnell gemacht, die Butter über Nacht im Zimmer liegen lassen, dann kann sie gut mit dem Puderzucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermenget werden. Auf keinen Fall die Butter in der Mikrowelle weich machen sie explodiert (!), gibt eine Riesensauerrei.

Mit der Creme die Böden aneinander "kleben", dann mit Hilfe einer Schablone eine Ei-Form ausschneiden. Alles vorsichtig mit Ganache bestreichen, ggf mit einem Schaschlickspieß fixieren. Zum Schluss alles mit Fondant eindecken. Ich wünsche Viel Spaß beim nachmachen :)

Leser-Tipp

Die Eierlikörtorte schmeckt am besten, wenn die Böden 1 - 2 Tage vorher gebacken werden. Dann lassen sie sich auch besser zurecht schneiden.



[Link zum Rezept: Überraschungstorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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