

Schoko-Kokos-Ostertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für die Osternester:

30 g Butter

60 g Zucker

90 g Mehl

Grüne Lebensmittelfarbe



Für den Brownie:

1 Brownies-Backmischung (z.B. Dr. Oetker)

3 Eier

100 ml Öl (geschmacksneutral)

75 ml VERPOORTEN Original Eierlikör

Für die Creme:

100 g weiße Schokolade

100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

10 Kokos-Konfekt

25 ml VERPOORTEN Original Eierlikör

100 g Schlagsahne

Für die Deko der Ostertorte:

100 g Kakaokeks

30 g Marzipanrohmasse

Vollmilchschokoladen-Eier

Dekor Schrift (mit Schokoladengeschmack)

Zubereitung

Für die Osternester aus Butter, Zucker und Mehl einen Mürbeteig kneten. In 1/3 des Teiges die grüne Lebensmittelfarbe geben und zu einem gleichmäßig getönten Teig verarbeiten. Beide Teige für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Brownies-Teig nach Packungsanleitung zubereiten, dafür statt Wasser die 1,5 fache Menge VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verwenden. In einer rechteckigen Form für 40 Minuten bei 160° auf mittlerer Schiene backen und danach abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann den Frischkäse hinzufügen, zu einer homogenen Masse verarbeiten und bei Raumtemperatur erkalten lassen. Den Mürbeteig dünn ausrollen, Kreise im Durchmesser von ca. 9 cm ausstechen und in gefettete Muffinförmchen auslegen, so dass ein Korb entsteht. Den grünen Teig durch eine Knoblauchpresse geben, mit einem Messer abschneiden und als Gras in die Körbchen verteilen. Auf mittlerer Schiene bei 150° 17-20 Minuten backen.

Neun gekühlte Kokos-Konfekte zerkleinern und dabei die Mandeln entfernen.

Zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Schokoladen-Frischkäse-Masse einrühren. Schlagsahne steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben und diese dann auf dem Brownie gleichmäßig verteilen. Die Kekse zerkrümeln, die Marzipanrohmasse dünn ausrollen und mit einem angefeuchteten Messer einen Weg ausschneiden. Das letzte Kokos-Konfekt mithilfe der Dekor Schrift mit einem Hasengesicht verzieren und die Schokoladen-Eier beschreiben. Aus

[Link zum Rezept: Schoko-Kokos-Ostertorte 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

Schoko-Kokos-Ostertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Pfeifenreiner Hasenohren basteln und hinten an den „Marzipan-Weg“ auf der hellen Masse auslegen, die Kekskrümel (Erde) und die Osternester um den Weg herum verteilen. Die Eier in die Nester verteilen.

Leser-Tipp

Wer es noch kokosiger mag, kann in den Brownies-Teig 125 g Kokosraspeln geben.

[Link zum Rezept: Schoko-Kokos-Ostertorte 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