

sommerliche Eierlikörtorte "Verpoorten-Kirsch-Torte"

Zutaten

Boden:

100 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

4 Eier

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1 Prise Salz

100 g Marzipan

150 g Kirschkonfitüre

dunkle Kirschmasse:

600 g pürierte Kirschen

50 g Puderzucker

250 g Quark

10 Blatt Gelatine

helle Kirschmasse:

250 g Mascarpone

100 ml Kirschsafte

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Puderzucker

200 ml geschlagene Sahne

6 Blatt Gelatine

Verpoorten-Panna cotta:

350 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Zucker

6 Blatt Gelatine

für die Sommertorten-Deko:

einige schöne Kirschen und/oder Schokostäbchen

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eigelb cremig aufschlagen. Mandeln, Mehl und Salz unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. In eine gefettete Springform (26cm) füllen und



[Link zum Rezept: sommerliche Eierlikörtorte "Verpoorten-Kirsch-Torte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

sommerliche Eierlikörtorte "Verpoorten-Kirsch-Torte"

bei 175° 20 min. backen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Boden einmal waagrecht durchschneiden, mit der Kirschkonfitüre bestreichen, Marzipan zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser ausrollen, auf den bestrichenen Boden legen und mit dem zweiten Boden abdecken. Jetzt einen Tortenring um den Kuchenboden legen.

Kirschen, Puderzucker und Quark miteinander verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in einem Topf bei milder Hitze vollständig auflösen und unter die Kirschmasse rühren. Masse auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und kalt stellen.

Mascarpone mit Kirschsafte, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker glatt rühren, Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren, Sahne unterheben. Auf der Torte verteilen, glatt streichen und kalt stellen.

Gelatine einweichen, Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, Zucker und Eierlikör unterrühren. Gelatine ausdrücken und in der warmen (nicht mehr kochenden) Mischung auflösen. Eierlikör-Panna cotta als letzte Schicht auf dem Kuchen verteilen.

Mindestens 3-4 Stunden durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren den Tortenring entfernen, Sommertorte mit Kirschen und/oder Schokostäbchen dekorieren und genießen.

Leser-Tipp

Für diese Kirschtorte kann man sowohl Süß- als auch Sauerkirschen verwenden, ganz nach dem eigenen Geschmack.

[Link zum Rezept: sommerliche Eierlikörtorte "Verpoorten-Kirsch-Torte"](#)