

Eierlikör-Brombeer-Pfirsich-Torte mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Biskuitboden:

3 Eier

90 g Zucker

100 g Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 ml Sahne

Vanillecreme

1/2 Glas Brombeer-Pfirsich-Marmelade



Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit dem Handmixer steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Auf kleinster Stufe das Eigelb unterrühren. Anschließend Mehl und Backpulver vorsichtig in die Masse sieben und mit dem Schneebesen unterziehen. Den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Min. backen. Nach der Backzeit auskühlen lassen.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Milch und Vanillecreme steifschlagen. Ausgekühlten Biskuitteig (in zwei Böden teilen - wenn er groß genug ist). Dann die Böden mit der Marmelade einstreichen. Die Cremefüllung auf den Biskuitboden geben, dann noch eine Schicht Marmelade verteilen. Fertig zum Servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Brombeer-Pfirsich-Torte mit Verpoorten Original](#)

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