

# Schoko-Walnuss-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

### Spekulatiusboden:

220 g Spekulatius  
50 g gehackte Walnüsse  
130 g weiche Butter

### Schokoladenbiskuitboden:

4 Eier  
4 El Wasser  
150 g Zucker  
1 Pkg Vanillinzucker  
100 g gemahlene Walnüsse  
50 g Mehl  
50 g Stärkemehl  
1 Pkg Backpulver  
2 El Kakaopulver

4 cl Kirschwasser (zum Beträufeln der Böden)

### Kirschfüllung für die Weihnachtstorte:

1 Glas Sauerkirschen  
1 Pkg Tortenguss rot  
2 El Zucker  
240 ml Flüssigkeit (Abtropfflüssigkeit der Kirschen)

### VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahnefüllung:

400 g Schlagsahne  
1 Pkg Gelatine weiß  
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Verzierung der Weihnachtstorte:

1 Marzipandecke  
100 g Schlagsahne  
ca. 14 karamellierte Walnusshälften (in 2 EL Zucker und etwas Wasser karamellisiert)  
rotes, weißes und grünes Marzipan für die Dekoration

## Zubereitung

1. Den Spekulatiusboden herstellen. Dazu die Spekulatius fein reiben und mit der Butter und den Walnüssen gründlich vermischen. Diese Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26cm) füllen und gut andrücken. Dann für einige



[Link zum Rezept: Schoko-Walnuss-Weihnachtstorte 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-Walnuss-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zeit kaltstellen, bis der Boden fest geworden ist. Den erkalteten Spekulatiusboden aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte geben.

2. Für die Kirschfüllung die Kirschen abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen. 240 ml abmessen, in einem Topf mit dem Zucker und dem Tortenguss verrühren, aufkochen lassen, dann die Kirschen unterrühren und ebenfalls erkalten lassen.

3. Für den Schokoladenbiskuitboden den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Vanillin-Zucker und dem Wasser schaumig schlagen. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und Kakao mischen und zu der Eiermasse sieben. Am Schluss die gemahlene Walnüsse unterheben.  
Die Seitenränder der Springform leicht fetten, die Form mit Backpapier auslegen und dann den Biskuitteig einfüllen, glatt streichen und ca. 30 Minuten im Ofen backen. Den Boden nach dem Backen ein wenig abkühlen lassen, dann aus der Springform lösen und komplett erkalten lassen.

4. Für die Eierlikör-Sahnefüllung die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren mit der Schlagsahne verrühren.

5. Nun die Weihnachtstorte zusammenbauen. Dazu einen Tortenring um den Spekulatiusboden legen und die Kirschfüllung darauf verstreichen. Den Schokoladen- biskuitboden waagrecht halbieren und eine der beiden Hälften auf die Kirschen legen, leicht andrücken. Den Boden mit einem Backpinsel gleichmäßig mit 2 cl Kirschwasser beträufeln. Danach die Hälfte der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahnefüllung gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den zweiten Schokoladenbiskuitboden auf die Füllung legen, leicht andrücken und wieder mit 2 cl Kirschwasser beträufeln. Dann die restliche Eierlikör-Sahnefüllung darauf verteilen und glatt streichen. Für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

6. Während die Weihnachtstorte kühlt die Dekoration herstellen. Etwas Wasser mit 2 EL Zucker aufkochen, die Walnusshälften hineingeben und verrühren, bis das Wasser verdunstet und es anfängt zu karamellisieren. Dabei bitte aufpassen, weil das Karamell leicht zu dunkel werden kann! Die Walnüsse dann auf ein Backpapier legen und abkühlen lassen. Überflüssiges Karamell entfernen. Aus dem bunten Marzipan kleine Dekorationen herstellen wie z.B. Tannenbäume, Schneemänner und Geschenkpäckchen. Die Marzipandecke in 14 gleichgroße Stücke einteilen.  
Dazu einen Torteneinteiler zu Hilfe nehmen falls vorhanden und auf die Größe der Tortendecke zuschneiden.

Die Weihnachtstorte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen. Auf die nun kalte Torte und somit feste VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör- Sahnefüllung zuerst die zugeschnittene Marzipandecke legen, leicht andrücken und die Spitzen von der Mitte aus zurückrollen, damit in die Mitte die kleinen Dekorationen gesetzt werden können. Sahne steif schlagen, rundherum Tupfen aufspritzen und mit je einer karamellisierten Walnusshälfte dekorieren.

Die Weihnachtstorte bis zum Verzehr weiter kühlstellen.

## Leser-Tipp

Direkt vor dem Verzehr könnt ihr in die Mitte ein wenig Puderzucker sieben, um so einen Schneeeffekt zu erzielen. Das sollte aber unbedingt frisch gemacht werden, weil der Puderzucker sich in Kombination mit der Sahnecreme nach einiger Zeit verflüssigt und dann dieser Effekt verloren geht. Ansonsten ist das eine super leckere Eierlikörtorte mit knackigem und weichem Boden, Schokolade, Kirschen und Marzipan :-)

[Link zum Rezept: Schoko-Walnuss-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)