

# Weihnachts-Gewürztorte mit VERPOORTEN-Eierlikör

## Zutaten

für den Schokoladen-Gewürz-Boden:

200 g Zucker  
125 ml heißes Wasser  
4 Eigelb  
4 Eiweiß  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Pkg Backpulver  
2 El Kakaopulver  
1 TI Zimt  
1 TI Spekulatiusgewürz  
1/2 TI gemahlene Vanille  
1Prise Salz

für die Eierlikör-Pudding-Creme:

2 Pkg Puddingpulver, Vanille  
300 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Zucker

für die Sahnecreme:

350 g Schlagsahne  
350 g Frischkäse, natur  
2 Pkg Sofort- Gelatine  
50 g Zucker  
5 Tropfen Bittermandel-Aroma  
5 Tropfen Vanille-Aroma

für das Dekor:

Marzipandecken, weiß  
Marzipan in grün, weiß, gelb und rot  
Marzipan-Nikolaus

## Zubereitung

Springform mit Backpapier auslegen und Springform fetten.

Den Zucker im heißen Wasser auflösen, verrühren und erkalten lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unter das Zuckerwasser rühren und voluminös aufschlagen. Die vier Eiweiße separat steif schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakao und Gewürze zusammensieben. Eischnee und Mehlmischung vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, in die vorbereitete Springform füllen und auf mittlerer Schiene bei 170° Grad für 20-30 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Weihnachts-Gewürztorte mit VERPOORTEN-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

## Weihnachts-Gewürztorte mit VERPOORTEN-Eierlikör

Den Boden auskühlen lassen und anschließend zweimal waagrecht aufschneiden. Den ersten Tortenboden mit einem Tortenring umspannen.

Für die Eierlikör-Puddingcreme:

300 ml Milch, 50 g Zucker und 2 Pkg Vanille-Puddingpulver unter ständigem Rühren aufkochen, von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen, dann 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermengen. Die Puddingmasse als erste Cremeschicht über dem Tortenboden verteilen und anschließend den zweiten Schokoladenboden auflegen.

Für die Sahnecreme:

Den Frischkäse mit dem Zucker, Bittermandel- und Vanillearoma sowie der Sofort-Gelatine verrühren. Die Sahne steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Frischkäse-Masse heben und vermischen. 2/3 der Sahnecreme über dem zweiten Tortenboden verteilen, danach den dritten Tortenboden auflegen und das letzte Drittel der Sahnecreme auf dem letzten Tortenboden verteilen.

Die Torte, inklusive Tortenring für 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Nach dem Kühlen den Tortenring entfernen und die weiße Marzipandecke über der Torte auslegen, andrücken und glätten. Mit dem restlichen Marzipan Schneemann, Tannenbaum und restliches Dekor formen und zusammen mit dem Marzipan-Nikolaus dekorieren.

[Link zum Rezept: Weihnachts-Gewürztorte mit VERPOORTEN-Eierlikör](#)