

Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Marzipanzauber"

Zutaten

für den Bisquit-Boden :

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Messerspitze gemahlene Tonka-Bohne

für die Himbeerpudding-Creme:

- 2 Pkg Vanille-Puddingpulver
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Himbeergelee (ohne Stückchen)
- 1 TI Vanille-Aroma
- 600 ml Milch
- 5 El Zucker

für die Milchreis-Kirsch-Füllung:

- 300 g Sauerkirschen aus dem Glas
- 400 g gekochter Milchreis
- 1 TI Zimt
- 2 El Zucker

für die Torten-Dekoration:

- 2 Zuckerstangen
- 1 Marzipan-Nikolaus
- Marzipandecke
- grünes Marzipan
- weißes Marzipan
- 4 Marschmallows
- 1 Schaschlickspieß
- etwas dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Quadratische Backform mit Backpapier auslegen und einfetten.
Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.



[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Marzipanzauber"](#)

Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Marzipanzauber"

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit 3 EL heißem Wasser anrühren, den restlichen Zucker hinzufügen und ca. 5 Minuten schlagen, bis sich eine cremige Masse gebildet hat. Danach das Eiweiß vorsichtig mit dem Backlöffel unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Anschließend mit Bittermandelaroma und gemahlener Tonkabohne aromatisieren. Bei 175° Umluft für ca 12 Minuten goldgelb backen. Den Bisquit nach dem Auskühlen 2 Mal waagrecht aufschneiden, so dass man drei Böden erhält.

Den ersten Boden in der Springform belassen. Nun die Puddingcreme anrühren. Dazu 500 ml Milch zum Kochen bringen. Die restlichen 100 ml Milch mit Vanille-Puddingpulver und Zucker vermischen. Das Gemisch zur kochenden Milch geben und nochmals aufkochen, bis der Pudding eindickt. Den Pudding etwas abkühlen lassen und danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Himbeergelee sowie das Vanille-Aroma einrühren und als erste Cremeschicht über dem ersten Bisquitboden verteilen.

Danach den zweiten Boden darüber legen. Für die zweite Schicht der Füllung 400 g gekochten Milchreis über dem zweiten Boden verteilen, darüber die abgetropften Sauerkirschen geben und mit Zimt und Zucker bestreuen. Danach den dritten und letzten Bisquitboden darüber legen.

Die weihnachtliche Eierlikörtorte mit Frischhaltefolie bedecken und die Torte mit Backform für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach aus der Form lösen.
Die Marzipandecke überziehen. Den Schneemann formen, dazu 4 Marshmallows auf einen Schaschlickspieß stecken und mit etwas Zartbitterkuvertüre verzieren.
Die Sterne und Tannenbäume aus Marzipan formen und auf der Torte anbringen. Das Dekor nach Wunsch gestalten.

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Eierlikör "Verpoorten-Marzipanzauber"](#)