

Granatapfel-Maronen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Schoko-Boden:

200 g Mehl
100 g Butter
60 g Zucker
3 Eier
30 g Kakaopulver
1 TI Backpulver
1/2 TI Vanille-Extrakt
1 Msp Zimt
1 Msp Kardamom
1 Prise Salz

für die Eierlikör-Granatapfel-Creme :

ausgelöste Kerne eines Granatapfels
150 g Mascarpone
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
60 g Zucker
200 ml Sahne
1 Pkg Sofortgelatine
1 Pkg Vanillezucker

für die Sahne-Maronen-Creme

400 ml Sahne
2 Pkg Sahnesteif
150 g Maronen-Püree (gesüßt)
4-5 geröstete Maronen

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und mit etwas Butter einfetten. Für den Schokoboden, die Butter, Zucker und Eier schaumig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die trockenen Zutaten mischen, darüber sieben und alles zusammen miteinander verrühren. Den Teig in die Springform füllen und bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 20 min. backen. Danach aus der Springform lösen, auskühlen lassen und mit einem Tortenring umspannen.

Nun die Eierlikör-Granatapfel-Creme zubereiten. Dazu Mascarpone mit dem Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN Original Eierlikör und Sofortgelatine verrühren. Die Sahne separat steif schlagen. Die Sahne zusammen mit den Granatapfelkernen vorsichtig unter die Mascarpone heben und die Mischung über dem Schokoboden verteilen.

Als letzte Schicht wird die Sahne-Maronen-Creme zubereitet. Dazu wird die Sahne aufgeschlagen, bis sie beginnt anzudicken, dann kommt Sahnesteif hinzu und die Sahne wird komplett steif geschlagen. Danach wird das Maronen-Püree , sowie 3/4 der geraspelten Maronen untergehoben. Der Rest der Maronen wird im Abschluss über die Torte gestreut. Die Eierlikör-Weihnachtstorte muss nun noch für 2 Stunden in den Kühlschrank bevor sie genossen werden kann.



[Link zum Rezept: Granatapfel-Maronen-Torte 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

Granatapfel-Maronen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Die Kombination von Granatapfelkernen, Maronen und Eierlikör ist ungewöhnlich, aber sehr lecker. Einfach mal ausprobieren.

[Link zum Rezept: Granatapfel-Maronen-Torte 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