

# Festliche Wintertorte mit Cranberry und Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Boden:

5 Eier

250 g Mehl

2,5 TI Backpulver

60 g Zucker

60 g Butter geschmolzen

1 Pkg Vanillezucker

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Cranberry-Füllung:

300 g frische Cranberrys

200 g Zucker

50 ml Apfelsaft

2 El frisch gepresster Zitronensaft

1/4 TI Zimt

1 Msp. Nelke

1 Msp. Ingwer

Frischkäse-Eierlikör-Creme:

300 g Frischkäse

100 g sehr weiche Butter

25 g Zucker

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Eierlikörcreme müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben!

Wintertorten-Dekoration:

Zimtsterne

2 Zweige Rosmarin

## Zubereitung

Cranberry-Füllung: Einige Cranberrys für die Dekoration zur Seite legen. Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und bei geringer Hitze köcheln lassen bis die Früchte aufplatzen. Abkühlen lassen und mit einem Stabmixer pürieren.

Boden:

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb cremig rühren, den Zucker unterrühren und anschließend Butter und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und ebenfalls unterrühren. Mehl, Backpulver, Vanille Zucker mischen und unter das Eigelb rühren. Das Eiweiß unterheben und auf zwei 20cm Springformen verteilen. 20min bei 180 Grad backen. Die Böden abkühlen lassen. Jeden Boden horizontal 1mal durchschneiden.

Frischkäse-Eierlikör-Creme:



[Link zum Rezept: Festliche Wintertorte mit Cranberry und Verpoorten Original Eierlikör](#)

## Festliche Wintertorte mit Cranberry und Verpoorten Original Eierlikör

Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker zusammen cremig rühren. Die Butter cremig rühren. Die Frischkäsemasse nach und nach unter die Butter rühren. Die Frischkäse-Eierlikör-Creme und die Cranberry-Füllung abwechselnd auf die Böden streichen und übereinander schichten. Die Wintertorte nach belieben winterlich dekorieren.

[Link zum Rezept: Festliche Wintertorte mit Cranberry und Verpoorten Original Eierlikör](#)

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