

Süsskartoffeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Tortenboden:

400 g Lebkuchen (ohne Oblaten)
100ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Torten-Füllung:

500 g Süsskartoffeln (geschält gewogen)
2 Ei brauner Zucker
1 Ei Lebkuchengewürz
250 g Mascarpone
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Ei Honig
400 g Sahne
1Pkg Sofortgelatine

für die Torten-Deko:

50 g Marzipan
Gold- und Silberperlen

Eine kuppelförmige Schüssel (Durchmesser etwa 20cm)

Einen Tortenring

Zubereitung

Lebkuchen sehr fein würfeln, mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und gut durchziehen lassen. Masse in einen vorbereiteten Tortenring (Größe der Schüssel beachten) füllen, leicht andrücken und kalt stellen.

Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden, mit Lebkuchengewürz und dem Zucker zusammen in einen Topf geben, 150ml Wasser zufügen und weich kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken (alternativ sehr fein stampfen). Nach dem Abkühlen mit Mascarpone, Honig und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sorgfältig verrühren, Sofortgelatine ebenfalls unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden, Süßkartoffelmasse einfüllen, Tortenring vom Boden entfernen, den Boden dann auf die Masse legen und leicht andrücken. Mindestens drei Stunden kalt stellen.

Die Eierlikörtorte auf eine Platte stürzen, aus dem Marzipan Sterne ausstechen und mit Gold- und Silberperlen verzieren, Sterne auf der Torte verteilen.

Natürlich kann man die Eierlikörtorte auch ohne Schüssel einfach nur im Tortenring zubereiten.



[Link zum Rezept: Süßkartoffeltorte 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