

# Weihnachts-Kuppel-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Schneezauber"

## Zutaten

Verpoorten-Schneezauber Weihnachtstorte mit Zimt, Koriander-Pflaumenmus, einer zartcremigen Kuppel aus Eierlikör, Creme fraiche, Schokostückchen und Baiser



für 1 winterliche Eierlikörtorte (ca. 16 Stück)

3 Eier (Gr.M)

Salz

200 g Zucker

100 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

2 TL Zimt

200 g Pflaumenmus

2 gestrichene TL gemahlener Koriander

6 Blatt weiße Gelatine

50 g Zartbitter-Kuvertüre

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g Creme fraiche

2 Pkg Bourbon-Vanillezucker

500 g kalte Schlagsahne

2 Pkg Sahnesteif

60 g Baiser (Baiserschalen oder Ähnliches)

200 g kalte Schlagsahne

Puderzucker zum Bestäuben

Marzipan aus Rohmasse

## Zubereitung

Den Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen.

Für das Zimt-Biskuit die Eier trennen. Eiweiß, 3 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Auf die Eischnee-Zucker-Mischung sieben und unterheben. Biskuitteig in die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Das Pflaumenmus mit dem Korianderpulver zusammen cremig rühren. Biskuitboden halbieren. Das Koriander-Pflaumenmus auf den unteren Boden streichen. 2. Boden darauf legen.

Die Gelatine kalt einweichen. Zartbitter-Kuvertüre grob hacken. Creme fraiche, 100 g Zucker und Bourbon-Vanillezucker kurz verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Creme fraiche unterrühren, dann dies unter den Rest Creme fraiche rühren. Im Kühlschrank ca. 6 Minuten stehen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt. 500 g Schlagsahne steif schlagen, mit dem Sahnesteif. Zusammen mit der gehackten Kuvertüre unter die Creme heben. Alles ca. 25 Minuten kalt stellen. Kuppelförmig auf das Biskuit streichen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

200 g Sahne steif schlagen. Torte damit einstreichen. Baiser grob zerbröseln, auf die Kuppel streuen und leicht andrücken. Mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Weihnachts-Kuppel-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Schneezauber"](#)

# Weihnachts-Kuppel-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Schneezauber"

Für die Dekoration Marzipan aus Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Daraus 2 Tannenbäumchen formen, auf der Torte plazieren und mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.

## **Leser-Tipp**

Diese Torte schmeckt himmlisch gut. Das luftig-lockere Biskuit mit Zimtnote, dazwischen das Koriander-Pflaumenmus sind ein Gaumenschmaus. Darauf – zartcremig - die Kuppel aus Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Creme fraiche und Schokostückchen, von der man nicht genug bekommen kann. Das Baiser knispert angenehm im Mund. Wer mag, genießt dazu das Marzipan der Deko-Tannenbäumchen.

[Link zum Rezept: Weihnachts-Kuppel-Torte mit Eierlikör "Verpoorten-Schneezauber"](#)

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)