

Weihnachtliche Schoko-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Zutaten

für die Springform (26 cm):

etwas fett

Backpapier

Kuchenteig:

250 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

300 g Weizenmehl

40 g Kakao

250 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

4 Eier (Gr. M)

130 ml Buttermilch

1 Pkg Backpulver

Schokosahne:

200g Zartbitterschokolade

100 g Vollmilchschokolade

300 g Schlagsahne

1 Pkg Sahnesteif

Eierlikörsahne:

300 g Schlagsahne

2 Btl. Gelatine Fix (je 15g)

1 Pkg Vanillezucker

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

zum Verzieren:

etwas Puderzucker

Spritzbeutel

Ausstechform Tannenbaum

Zubereitung

Schokosahne (am Vortag):

Die Schokolade zerkleinern. Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen. In einen Rührbecher füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vorbereitung:

Springform mit Backpapier belegen und einfetten. Backofen auf 160°C (Heißluft) vorheizen.



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Schoko-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)

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

Weihnachtliche Schoko-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Kuchenteig:

Schokolade zerkleinern und mit der Butter bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Kakao in einer Schüssel vermischen. Eier und Buttermilch zugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Anschliessend Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Teig in die Form füllen und im unteren Backofendrittel c.a. 60 Min. backen. Kuchen anschliessend gut erkalten lassen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Aus dem mittleren mit der Tannenbaum-Ausstechform 5 Tannenbäume ausstechen und beiseite legen.

Die Schokosahne nun mit dem Sahnesteif aufschlagen und auf dem unteren Boden verteilen (evtl. mit Hilfe eines Tortenringes). Den oberen Boden auflegen und etwas andrücken.

Eierlikörsahne:

Schlagsahne mit einem Beutel Gelatine Fix aufschlagen, dann Vanillezucker unterrühren. Eierlikör mit einem Beutel Gelatine Fix mit dem Schneebesen verrühren. Die Hälfte des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs unter die Sahne heben, die andere in einen Spritzbeutel füllen. Anschliessend die Eierlikörsahne auf den Kuchen streichen. Auf diese wird nun der Boden mit den ausgestochenen Tannenbäumen gelegt. In die Mulden der Bäume wird der Eierlikör aus dem Spritzbeutel gefüllt.

Die Eierlikörtorte für min.2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Eierlikörtorte verzieren:

Die Eierlikörtorte mit etwas Puderzucker bestäuben und die vorher ausgestochenen Tannenbäume neben die mit Eierlikör gefüllten Mulden stellen.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Schoko-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)