

Wintertorte 'Lohmann-Schneegestöber mit Verpoorten Original

Zutaten

Kuchenteig:

- 3 Eier (Gr M)
- 125 g Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 1/2 Pkg Backpulver (c.a. 2 Teelöffel)
- 3 El kaltes Wasser
- 1 Pkg Vanillezucker

Eierlikör-Schoko-Sahne:

- 600 g Schlagsahne
- 3 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Vanillezucker
- 4 Tafeln Lohmann-Schokolade (Mandel Milch Nuss), am besten gekühlt
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Verzieren der winterlichen Eierlikörtorte:

- 1 Tafel Lohmann-Schokolade (Mandel Milch Nuss)

26 cm Springform

etwas Fett

Backpapier

Zubereitung

Vorbereitung: Springform mit Backpapier belegen und einfetten. Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen.

Kuchenteig:

Eier und 3 El kaltes Wasser mit dem Mixer ca. 5 min. schaumig schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver vermischen und über die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben. In die Springform füllen und im Backofen c.a. 20 Min. backen. Anschliessend gut abkühlen lassen.

Eierlikör-Schoko-Sahne:

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und Vanillezucker unterrühren. Die Schokolade klein hacken und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Sahne heben. Auf dem Kuchenboden verteilen.

Verzieren der winterlichen Eierlikörtorte:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einer Gabel leichte Gipfel in die Sahne drücken und die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel streifenförmig darüber verteilen.



[Link zum Rezept: Wintertorte 'Lohmann-Schneegestöber mit Verpoorten Original](#)