

Winterliche Maronen-Verpoorten Eierlikör-Schnitten

Zutaten

Für den Biskuitboden:

5 Eier
1 Eigelb
150 g Mehl
150 g Zucker
Prise Salz
1 Pkg Backpulver
75 g gem. Mandeln
1 Pkg Vanillezucker
1 EL Pflanzenöl

Maronen-Eierlikör Creme:

150 g Maronen, gekochte
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 EL Honig
2 Blatt Gelatine
150 g Mascarpone
2 EL Zitronensaft

Sahne Topping:

350 g kalte Schlagsahne
1 EL Puderzucker
2 Pkg Sahnesteif

Zum Bestäuben:

Kakaopulver zum Dekorieren

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
Die Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.
Für den Boden 6 Eigelb mit Zucker hellcremig schlagen. Eischnee locker unterheben. Mehl und Backpulver sieben, mit Mandeln mischen und portionsweise einrühren.
Die Biskuitmasse glatt auf das vorbereitete Backblech streichen und dann auf der Mittelschiene ca. 20 min. backen. Dann mehrmals mit einer Gabel einstechen.



[Link zum Rezept: Winterliche Maronen-Verpoorten Eierlikör-Schnitten](#)

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

Winterliche Maronen-Verpoorten Eierlikör-Schnitten

Die Maronen grob hacken, dann mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Honig erhitzen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Die Gelatine in der warmen, nicht mehr kochenden Masse auflösen und dann abkühlen lassen.
Mit dem glatt gerührten Mascarpone vermischen und mit 1 EL Zitronensaft abschmecken.
Den Biskuitteig mit der Maronen-Verpoorten Creme gleichmäßig bestreichen.
Sahne mit Vanille-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und gleichmäßig verteilen. Anschließend mit Kakao bestäuben.

Leser-Tipp

Wer möchte, kann anstatt Zitronensaft auch gerne die Variation mit Orangensaft probieren.

[Link zum Rezept: Winterliche Maronen-Verpoorten Eierlikör-Schnitten](#)

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