

Verpoorten-Marzipan-Kirschtörtchen

Zutaten

Ergibt ca. 8 Törtchen:

Für den Teig:

1 Ei
50 g Zucker
50 g Marzipanrohmasse
50 g Butter
150 g Mehl
1 Prise Salz

Für die Creme:

100 g Mascarpone
100 g Marzipanrohmasse
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml geschlagene Sahne

außerdem ein Glas Sauerkirschen

Zubereitung

Marzipan klein schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann den Teig etwa 2 mm dünn ausrollen und 16 Kreise ausstechen (etwas kleiner, als die Gläser, die später zum Anrichten verwendet werden). Aus eventuellen Teigresten Herzen o.ä. für die Deko ausstechen. Kekse bei 170 Grad goldgelb backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Backzeit: 10 Minuten

Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Creme Marzipan (vorher mit einer Gabel zerdrücken), VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Mascarpone glatt rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel füllen und 30 Minuten durchkühlen lassen.

Zum Anrichten abwechselnd Kirschen, Creme und Kekse in Gläser schichten.
Für die Deko ausgestochene Herzen, Schokostreusel, Zuckerperlen o.ä. verwenden.

Vor dem Servieren 2 Stunden kalt stellen.

Leser-Tipp

Die Kirschen können ganz nach Belieben durch anderes Obst ersetzt werden. Besonders lecker sind z. B. Erdbeeren oder Himbeeren.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Marzipan-Kirschtörtchen](#)

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