

feine Eierlikörtorte "Verpoorten-Kaffee-Mohn-Torte"

Zutaten

(Eierlikörtorte für 6 - 8 Personen)

für den Teig:

- 5 Eier
- 220 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 7 El warmes Wasser
- 2 Prisen Salz
- 1 Tasse frisch gebrühten Kaffee

für die Eierlikörcreme:

- 350 ml Milch
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 El Zucker
- 1 Pkg Vanille-Puddingpulver
- 250 g Butter
- 50 g ungemahlener Mohn

für die Eierlikör-Torten-Deko:

- 2 El Mohn
- 50 g Vollmilch-Kuvertüre
- 1 TI Kaffeepulver

Zubereitung

Für den Teig:

Eier auf oberster Stufe schaumig aufschlagen und nach und nach den Zucker + Salz einrieseln lassen. Anschließend das warme Wasser und das mit dem Backpulver vermengte Mehl unterheben. Das sollte vorsichtig gemacht werden, damit die Luft nicht aus den Eiern gerührt wird. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen, bis der Teig sich karamellgold färbt. Wenn der Teig abgekühlt ist, kann man mithilfe eines runden Tellers (ca. 18 cm Durchmesser; als Schablone) und eines Messers gleich große Kreise aus dem Teig schneiden. Diese werden mit frisch aufgebühtem Kaffee bestrichen. Das gibt einen aromatischen Kontrast zu der Creme und hält die Böden saftig. Zudem findet sich die Kaffeenote in der Schoko-Dekoration wieder.

Für die Eierlikörcreme:

200 ml der Milch in einem Topf erhitzen. 150 ml Milch und 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Puddingpulver und dem Zucker verquirlen, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Wenn die Milch im Topf kocht, die Verpoorten-Pudding-Mischung unterrühren, bis ein cremiger Pudding entsteht. Den Pudding unter regelmäßigem Rühren abkühlen lassen. Währenddessen die Butter schaumig aufschlagen. Nach und nach den lauwarmen Pudding zu der cremigen Butter geben, bis eine gleichmäßige Buttercreme entsteht. Circa 1/3 der Creme in ein anderes Gefäß füllen. Die restlichen 2/3 werden mit 50gr ungemahlenem Mohn verrührt.

Für die Deko:



[Link zum Rezept: feine Eierlikörtorte "Verpoorten-Kaffee-Mohn-Torte"](#)

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

feine Eierlikörtorte "Verpoorten-Kaffee-Mohn-Torte"

Die Kuvertüre hacken. 50gr der Kuvertüre in der Mikrowelle erhitzen, bis sie beginnt zu schmelzen (sie muss nicht vollständig schmelzen). Die restliche Kuvertüre und einen Teelöffel Kaffeepulver mit der geschmolzenen Schokolade verrühren. Mit Hilfe eines kleinen Spritzbeutels oder anderer Küchenhelfer kann man aus der Schokolade kreative Dekoelemente gestalten. Angelehnt an die Herzflasche von VERPOORTEN habe ich Schokoladen Herzen gemacht.

Der Zusammenbau der Eierlikörtorte:

Den untersten Boden auf einen Teller/Tortenplatte legen und mit der Verpoorten-Mohn-Creme bestreichen. Darauf den zweiten Boden setzen, ebenfalls mit Creme bestreichen und den letzten Boden darauf setzen. Die Eierlikörtorte mit der Creme ohne Mohn einkleiden. Ich bin so verfahren, dass man die einzelnen Schichten noch sieht und diese nicht ganz von der Creme bedeckt sind. Anschließend die Eierlikörtorte noch mit Mohn bestreuen und die Schokoladendekoration nach eigenem Geschmack verteilen.

Leser-Tipp

Vor dem servieren noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL darüber träufeln. So hat man einmal den cremig leichten VERPOORTEN-Geschmack und andererseits den puren Geschmack der einen guten Kontrast zur Mohncreme bildet. Sehr gut passt wahrscheinlich auch eine Creme aus Pfirsichen und VERPOORTEN ORIGINAL. Diese Creme kann man warm zu der Torte servieren. Dann hat man die Gegensätze von "warm und kalt" sowie von "fruchtig leicht und cremig intensiv".

[Link zum Rezept: feine Eierlikörtorte "Verpoorten-Kaffee-Mohn-Torte"](#)