

Schwarzwälder Eierlikör-Kirschtorte im Glas mit Verpoorten Original

Zutaten

(für 5 Gläser Eierlikör-Kirschtorte)

für den Teig:

75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Ei Größe M
90 g Mehl
10 g Backkakao
1 gehäufter TL Backpulver
1 Prise Salz
25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml Milch

für die Kirsch-Füllung:

1/2 Glas Kirschen
15 g Speisestärke
1 Prise Zimt

für das Eierlikör-Topping:

1 Becher Sahne
1 Pkg Vanillezucker
5 Kirschen
etwas Raspelschokolade
5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Nun das Ei dazugeben unditerrühren. Mehl, Backkakao und Backpulver mischen und zu der Buttermasse sieben. Wenn alles glatt gerührt ist den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Milch und die Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Springform mit einem Durchmesser von 28 cm mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Gut verteilen und glattstreichen. Nun bei 160 Grad Heißluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Kirschfüllung etwas Kirschsafte in einen Topf geben und mit der Speisestärke verrühren. Der Saft muss dabei unbedingt noch kalt sein, sonst verklumpt die Speisestärke. Nun den restlichen Saft, die Kirschen und die Prise Zimt dazugeben, alles verrühren und aufkochen lassen. Mindestens 1 min. unter Rühren weiterkochen lassen. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Nun aus dem Teig 10 Kreise ausschneiden, die genau in die Gläser passen. 1 Kreis unten ins Glas legen. Nun kommen Kirschen darauf, anschließend wieder Teig. Zum Schluss die Sahne daraufspritzen. Zur Verzierung jeweils ein Eßlöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber verteilen, Raspelschokolade drüberstreuen und eine Kirsche auf die Spitze setzen.



[Link zum Rezept: Schwarzwälder Eierlikör-Kirschtorte im Glas 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

Schwarzwälder Eierlikör-Kirschtorte im Glas mit Verpoorten Original

[Link zum Rezept: Schwarzwälder Eierlikör-Kirschtorte im Glas 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