

Eierlikör-Sahnetorte

Zutaten

Zutaten Kuchen:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
6 Eiweiß
6 Eigelb
150 g Mehl
100 g Speisestärke
3 TL Backpulver
150 g Marzipan
8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten Eierlikör-Sahne:

7 Blatt Gelatine
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
600 ml Sahne
70 g Puderzucker

Zutaten Eierlikör-Spiegel:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif

Zubereitung

Zubereitung Kuchen:

Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das Marzipan mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und verrühren, zur Teigmasse geben und gut unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver esslöffelweise dazugeben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und dann unterheben. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und ca. 40 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Eierlikör-Sahne:

Den Kuchen gerade abschneiden und um ihn herum einen Tortenring stellen. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und über dem Wasserbad auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker miteinander verrühren. Gelatine unterrühren. Sollte es Klumpen geben, einfach nochmal alles über dem Wasserbad erwärmen. NICHT KOCHEN! Sahne steif schlagen und die Eierlikör-Gelatine drunter ziehen. Die Eierlikör-Sahne auf den Totenboden geben und im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

Zubereitung Eierlikör-Spiegel:

Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und über dem Wasserbad auflösen und unter den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren. Sollte es Klumpen geben, einfach nochmal alles über dem Wasserbad erwärmen. NICHT KOCHEN!



[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahnetorte](#)

Eierlikör-Sahnetorte

Vorsichtig auf der ausgekühlten Eierlikör-Sahne verteilen, dass ein glatter und gleichmäßiger Spiegel entsteht. Wieder in den Kühlschrank zum Auskühlen stellen.

Zum Schluss noch mit Sahne verzieren.

Leser-Tipp

Passend zu Ostern habe ich die Torte österlich dekoriert. Sehr individuell anpassbar.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahnetorte](#)