

Frühlingstörtchen mit flüssigem Eierlikör-Kern

Zutaten

Buttercreme:

450 g Butter
160 g Eier (etwa 3 große Eier)
150 g Zucker
1/2 Vanilleschote, Mark davon

Biskuit:

6 Eier
240 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
180 g Mehl
Fett für die Form

Flüssiger Kern:

1 Dessert Spritze
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Überzug:

Marzipan gelb, orange, rot, Zuckerschrift weiß und schwarz

Fuß der Küchlein:

Schokolade zum Schmelzen

Zubereitung

Die Buttercreme:

Die Butter, die nicht zu warm, aber auch nicht zu kalt sein darf, wird bei mittlerer Stufe aufgeschlagen, bis sie schön cremig ist (ca. 3 - 4 Minuten).

Nun in einer Schlagschüssel über dem Wasserbad mit einem großen Schneebesen die frischen Eier mit dem einrieselnden Zucker sofort verrühren (wenn man den Zucker einfach zum Ei zugibt, können Zuckerklumpen entstehen, die sich nicht mehr so leicht lösen). Nun die Hitze der Platte auf 3/4 regulieren. Jetzt schön anständig mit dem Schneebesen an allen Seiten anschlagen, bis die Masse, die heller wird, durch das Aufschlagen so warm ist, wie man es am Finger aushalten kann (sonst hat man Rührei). Die Masse sofort in eine andere Schüssel umfüllen, das Vanillemark zugeben und bei höchster Stufe ca. 5 - 7 Min. schlagen.

Nun gibt man die Masse zur Butter und man schlägt so lange, bis die Creme schön emulgiert (ca. 3 - 4 Min.).

Die Buttercreme wäre jetzt fertig und reicht für eine ganze Torte (ca. 600 g Creme).

Biskuit Boden:

Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät bei höchster Geschwindigkeit ca. 10 Minuten rühren, die Masse muss sich danach verdreifacht haben. Danach das Mehl mit dem Schneebesen leicht unterheben. Den Teig in eine gut gefettete Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen lassen.



[Link zum Rezept: Frühlingstörtchen mit flüssigem Eierlikör-Kern](#)

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

Frühlingstörtchen mit flüssigem Eierlikör-Kern

Biskuit nach dem Backen auskühlen lassen, danach in 3 Teile aufschneiden. Die kleinen Küchlein quadratisch ausstechen. Creme zwischen jede Schicht. Mit Marzipan überziehen. Von unten mit der Dessert Spritze den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben einfüllen ;-). Und direkt den Boden in die erhitzte Schokolade eintauchen und abkühlen lassen. Nach Belieben dekorieren!

[Link zum Rezept: Frühlingstörtchen mit flüssigem Eierlikör-Kern](#)

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