

Frühlingshafte Pfirsichtorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Biskuit:

2 Eier

1 Tasse Zucker

1/2 Tasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Tasse Mehl

1 Pkg Backpulver

1 Pkg Vanillezucker

Creme:

1 Dose Pfirsiche

1 Dose Mandarinen

500 g Sahne

250 g Mascarpone

2 Pkg Sahnesteif



Zubereitung

Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillezucker mischen und zum Eigelb dazu sieben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Den Teig in eine gefettete Springform geben (28 cm Durchmesser) und für ca. 20 Min. bei 180 Grad Ober- und Unterhitze fertig backen.

Danach abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Den abgekühlten Biskuit in zwei Hälften teilen und die Masse auf eine Hälfte streichen. Auf den Boden einige Pfirsichstückchen geben und dann den zweiten Boden darauflegen. Mit der restlichen Creme die Torte außen verstreichen und mit den restlichen Pfirsichen und den Mandarinen die Torte verzieren.

Die Torte für einige Stunden kühl stellen.

Guten Appetit!

Die Torte ergibt ca. 8 große Stücke Torte.

Also reicht die Torte für 8 Portionen.

Leser-Tipp

Falls der Biskuit zu fest ist, etwas Flüssigkeit in Form von Wasser oder Milch zugeben. Die Größe des Biskuits kann variieren, je nachdem welche Springform genommen wird. Falls sich der Biskuit zweimal durchschneiden lässt, geht man genauso vor, nur dass man eventuell etwas mehr Sahne benötigt, ungefähr 200 g mehr.

[Link zum Rezept: Frühlingshafte Pfirsichtorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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