

# Frühlingshafte Aprikosen-Eierlikörtorte

## Zutaten

### Teig:

- 4 Eier
- 4 EL warmes Wasser
- 175 g Zucker
- 1 Pkg Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 30 g Kakao
- 3 TL Backpulver

### Füllung:

- 1 Dose Aprikosen
- 30 g Speisestärke
- 25 g Zucker
- 5 Pkg Sahnesteif
- 5 Becher Sahne
- Ca. 75 g Puderzucker
- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Eier trennen, Eigelb mit Wasser schaumig rühren, ca. 2/3 des Zuckers und Vanillin-Zucker dazugeben und cremig rühren. Eiweiß steif schlagen und Zucker unterrühren. Eischnee auf die Eigelb-Masse geben. Speisestärke und Backpulver sieben und mit dem Mehl verrühren, das Mehl dann auf die Eiweiß-Masse geben und alles vorsichtig mit einem Schneebesen vermengen. Biskuit-Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 20-30 Minuten backen. Springform entfernen und Tortenboden gut auskühlen lassen.

Tortenboden halbieren. Aprikosen würfeln, dabei ca. 6 Aprikosenhälften beiseite legen. ¼ Liter Aprikosensaft abmessen. 4 EL Aprikosensaft mit Speisestärke und Zucker verrühren. Den übrigen Saft erhitzen. Die Speisestärkemasse zugeben, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Aprikosenstückchen unterheben. Pudding abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte der Sahne unter den Aprikosenpudding heben, unter die andere Hälfte nach Geschmack einige EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Tortenring um den Tortenboden legen und die Aprikosensahne darauf verteilen. Ca. eine Stunde kühl stellen, Sahne währenddessen ebenfalls kühl aufbewahren. Tortenring entfernen und zweiten Boden auflegen. Mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen und garnieren. Torte mit 2-3 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör besprenkeln. Über Nacht kühl stellen und durchziehen lassen.



[Link zum Rezept: Frühlingshafte Aprikosen-Eierlikörtorte](#)