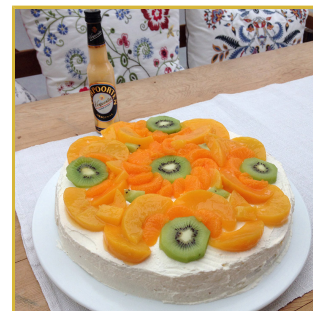


Kiwi-Obsttorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

6 Eier
225 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
175 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g zerlassene Butter
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Dose Mandarinen
1 Dose Pfirsiche
1 Kiwi
750 g Sahne
250 g Mascarpone
3 Pkg Sahnesteif



Zubereitung

Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke vermischen und unter die Eimasse heben. Die zerlassene Butter noch hinzufügen. Nun den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform geben und für 20-25 Min. im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze fertig backen. Den Biskuit abkühlen lassen und später in zwei Böden zerteilen.

In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dafür die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit der Mascarpone vermischen. Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die Creme träufeln und verrühren. Nun auf den ersten Biskuitboden etwas Creme streichen und Stückchen der Pfirsiche und der Mandarinen verteilen. Einen Teil der Früchte für die Dekoration auf der Torte aufheben. Den zweiten Boden auflegen und die Torte dekorieren. Die Kiwi auch in Scheiben schneiden und als Abwechslung zu dem vielen Gelb auf der Torte verteilen.

Leser-Tipp

Wenn der Boden zu hoch wird, kann man ihn auch zweimal aufschneiden. Dann hat man eine dreistöckige Torte. Die Höhe des Biskuits kann je nach Ofen und Masse variieren.

[Link zum Rezept: Kiwi-Obsttorte 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