

# Saftige Eierlikör-Avocado-Torte

## Zutaten

Für den Teig:

2 reife Avocados  
50 ml Milch  
150 g Margarine  
200 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
350 g Dinkelmehl  
100 g gemahlene Mandeln  
1 Pkg Backpulver

Für die Creme:

400 g Frischkäse  
300 ml Sahne  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
3 Blätter Gelatine

Zum Verzieren:

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Mandelblättchen  
Etwas Butter und Zucker

## Zubereitung

Im ersten Schritt die Avocados schälen, Kern entfernen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Milch hinzugeben und gleichmäßig verrühren. Als Nächstes die Margarine, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eier nacheinander hinzugeben.

Mehl, Backpulver und Mandeln vermengen und zusammen mit dem Avocado-Püree abwechselnd unter das Ei-Butter-Gemisch heben.

Die Teigmasse in eine gefettete Backform geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ungefähr 1 Stunde backen. Den Tortenboden aus der Form lösen, erkalten lassen und waagrecht halbieren.

Für die Creme die Gelatine ca. 5 Min. im kalten Wasser einweichen lassen. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Danach die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Gelatine unter Rühren erwärmen, bis diese vollständig gelöst ist. Ein paar Esslöffel der Creme mit der gelösten Gelatine vermengen und dann unter die Creme heben.

Um den unteren Tortenboden einen Tortenring spannen und ungefähr die Hälfte der Creme gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend den oberen Tortenboden draufsetzen und für ca. 1 Stunde kaltstellen.

Den Tortenring entfernen und die restliche Creme glatt auf die Torte und an den Seiten verstreichen. Die Torte ringsherum mit Tupfen verzieren und in die Mitte etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör träufeln.



[Link zum Rezept: Saftige Eierlikör-Avocado-Torte](#)

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

## Saftige Eierlikör-Avocado-Torte

Die Mandelblättchen mit etwas Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen und goldbraun anrösten. Abschließend den Tortenrand mit dem abgekühlten Mandelkrokant verzieren.

[Link zum Rezept: Saftige Eierlikör-Avocado-Torte](#)

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