

Waffelröllchen-Eierlikör-Sahne-Torte

Zutaten

Boden:

- 3 Eier (Größe M)
- 90 g Zucker
- 70 g Mehl
- 1 gehäufter EL Kakao

Füllung:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 3 Eier (Größe M)
- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Pkg Vanille-Zucker
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 500 g Schlagsahne
- 2 Pkg (à 125 g) Schoko-Waffelröllchen
- Schoko-Dekor-Blätter
- 1-2 EL feine Schokoladenraspel
- zusätzlichen Eierlikör, um die Torte damit dünn zu überziehen



Zubereitung

3 Eier und 3 EL lauwarmes Wasser ca. 6 Minuten schaumig schlagen. 90 g Zucker dazugeben und 3 Minuten weiterschlagen. Mehl und Kakao auf den Teig sieben und unterheben.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen und die Teigmasse in die Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen (Umluft: 150°C). Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Gelatine kalt einweichen. 3 Eier trennen. Vanille-Zucker, Puderzucker und Butter cremig rühren. Die 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL-Eierlikör und Eigelbiterrühren. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Mit etwas Eierlikör-Masse verrühren und anschließend unter die übrige Eierlikör-Masse rühren. Kalt stellen, bis die Eierlikör-Masse zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen und ca. ¼ davon beiseite stellen. Eiweiß steif schlagen. Sahne und Eiweiß unter die Eierlikör-Masse ziehen.

Springformrand um den Boden legen. Etwas Eierlikör-Masse am Bodenrand verteilen und die Schoko-Röllchen abwechselnd mit der Schokoseite nach oben und unten nebeneinander dicht an dicht daraufstellen. Restliche Eierlikör-Masse einfüllen und glatt streichen. Torte im Kühlschrank 4-5 Stunden fest werden lassen.

Vor dem Servieren die zur Seite gestellte Sahne als Rand auf die Torte spritzen und die Torte mit zusätzlichem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dünn überziehen. Der Rand kann bei Bedarf mit Schokoladenraspeln verziert und die Torte mit Schokodekorblättern geschmückt werden. Vor dem Servieren den Formrand entfernen.

[Link zum Rezept: Waffelröllchen-Eierlikör-Sahne-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

Waffelröllchen-Eierlikör-Sahne-Torte

[Link zum Rezept: Waffelröllchen-Eierlikör-Sahne-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