

Grillage-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

1 l Sahne
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 TL Guarkernmehl
100 g gehackte Nüsse
100 g geraspelte Vollmilch-Schokolade
100 g geraspelte Zartbitter-Schokolade
200 g Baiser (fertig gekauft oder selbst gemacht)

Zum Verzieren:

Schokoraspel oder Krokant



Zubereitung

800 ml der Sahne nach und nach steif schlagen und in eine große Schüssel geben. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Guarkernmehl glatt rühren und etwas quellen lassen. Nun die Nüsse, die Schokoraspel sowie 2/3 der angedickten Verpoorten-Creme unter die Sahne heben. Den Baiser in eine Tüte geben, mit einem Hammer grob bröseln und ebenfalls zu der Sahnemasse geben. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und die Masse in die Form geben.

Nun noch 200 ml Sahne steif schlagen und mit dem letzten Drittel der Verpoorten-Creme vermischen. Mit einer Spritztülle die Creme auf der Torte dekorieren.

Schließlich die Torte in der Springform komplett für mindestens zehn Stunden in die Tiefkühltruhe geben. Eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlfach nehmen und noch mit Krokant oder Schokoblättchen verzieren.

Leser-Tipp

Grillage-Torte - von manchen auch Eissplittertorte genannt - erinnert mich an früher. Zu besonderen Anlässen durfte ich mir ein Stück in der Konditorei holen und zuhause genießen. Mit diesem Rezept kann man nun diese wunderbare Torte immer auf Vorrat im Kühlfach vorhalten, da die Torte toll und schnell vorzubereiten ist. Bei unseren Gästen und Freunden immer ein Highlight.

[Link zum Rezept: Grillage-Torte 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