

Eierlikörtorte "Verpoorten-Nonnenschmaus"

Zutaten

Füllung:

- 500 g Quark (Magerstufe)
- 200 g Schlagsahne
- 3 EL Zucker
- 1 Pkg VanilleZucker
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Löffelbiskuit
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Dose Pfirsiche
- 50 g Mandelblättchen

Boden:

- 200 g Mehl
- 70 g Butter
- 70 g Zucker
- 1/2 Pkg Backpulver
- 1 Ei

Springform 20 cm Rand Höhe min. 7 cm

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Ei miteinander verkneten und eine gut gefettete Springform mit dem Teig auskleiden, mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C für ca.10 Min. blind backen und auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Pfirsiche kleinschneiden. Löffelbiskuit in ca. 2 cm breite Stücke schneiden.

Den Springformrand vorsichtig ablösen und einmal vollständig abnehmen. Um die Torte zu füllen, den Ring wieder umlegen und schließen. Löffelbiskuit mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen.

Die Torte wie folgt füllen:

- Quark
- Pfirsiche
- Quark
- Löffelbiskuit (evt. nicht aufgesaugten Eierlikör über die Schicht gießen)
- Quark
- Pfirsiche
- Quark

Die Torte über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Mandelblättchen ohne Fett rösten und auf der Torte verteilen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Verpoorten-Nonnenschmaus"](#)

Eierlikörtorte "Verpoorten-Nonnenschmaus"

Leser-Tipp

Das fast in Vergessenheit geratene Dessert glänzt nun als festliche Tortenvariante auf der Kaffeetafel und kommt so zu ganz neuen Ehren.

Link zum Rezept: [Eierlikörtorte "Verpoorten-Nonnenschmaus"](#)

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