

Ungarische Eierlikörtorte "Verpoorten Dobostörtchen mit fruchtiger Füllung"

Zutaten

Für 8 Personen

4 Eier Gr. M
120 g Zucker
90 g Mehl
1 Msp Backpulver
1/2 Pkg Puddingpulver Schokogeschmack
250 ml Milch
100 g Zucker
125 g Butter
3 EL VERPOORTEN Original Eierlikör
30 g Zartbitterkuvertüre
100 g Pflaumenkonfitüre
Etwas Kakaopulver



Zubereitung

Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 Grad)

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit 120 g Zucker schaumig schlagen und das Mehl und das Backpulver vorsichtig unterheben. Danach den Eischnee hinzugeben, damit ein lockerer Biskuitteig entsteht. Aus dem Teig mit Hilfe einer gefetteten Springform (18 cm Durchmesser) 4 Böden jeweils 6 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Das Puddingpulver mit 3 EL Milch und 20 g Zucker verrühren. Die restliche Milch aufkochen und das Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen und dann erkalten lassen.

Den restlichen Zucker mit einem EL Butter in einem Topf schmelzen und bei leichter Hitze goldgelbes Karamell herstellen. Auf einen Tortenboden geben und in acht Stücke schneiden.

Die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und abwechselnd esslöffelweise Kuvertüre, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Pudding unterrühren, so dass eine Buttercreme entsteht.

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und mit der Pflaumenkonfitüre bestreichen. Nächsten Tortenboden draufsetzen und einen Teil der Buttercreme draufgeben. So weitermachen, bis die Böden aufgebraucht sind, jedoch 3 EL der Buttercreme für den Tortenrand aufheben. Dann die Karamellbodenstücke auf die Torte geben. Den Tortenrand mit Buttercreme einstreichen und mit Kakaopulver verzieren.

Die Torte mind. 4 Stunden kühl stellen.

Leser-Tipp

Das Törtchen kann man bis zu zwei Tage vor Verzehr backen.

[Link zum Rezept: Ungarische Eierlikörtorte "Verpoorten Dobostörtchen mit fruchtiger Füllung"](#)