

# Eierlikör-Giotto-Torte

## Zutaten

Boden:

3 Eier

6 EL Zucker

5 EL Mehl

2 EL Kakao

2 EL Pflanzenöl

Füllung/Deko:

500 g Mascarpone

200 g Puderzucker

2 EL Haselnusscreme

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Stangen Giotto

200 ml Schlagsahne



## Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Mixer mehrere Minuten sehr gut verrühren, bis die Masse schön luftig ist. Das Öl dazugeben und dann das Mehl und den Kakao mit einem Holzlöffel einrühren. Eine Backform mit einem Durchmesser von 16 cm einfetten, den Teig einfüllen und bei 175 Grad 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Wenn der Boden kalt ist, dann 2 Mal quer durchschneiden, so dass 3 gleiche Böden entstehen.

Den Mascarpone mit dem Puderzucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Haselnusscreme verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Backform mit Backpapier auslegen. 3 Stangen Giotto zerdrücken. Den 1. Boden in die Form legen, mit 1/3 der Masse bestreichen und 1/3 der zerdrückten Giotto bestreuen. Das Ganze mit den weiteren Böden wiederholen. Für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. dann herausholen und vorsichtig den Rand der Form lösen. Das letzte 1/3 der Füllung über den ganzen Kuchen verteilen und mit einem langen Messer schön glatt ziehen.

Mit der verbliebenen Stange Giotto Kugeln verzieren und etwas Kakaopulver drüber streuen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Giotto-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