

Zitronen-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Zutaten

Für 2 Tortenböden mit 18 cm Durchmesser oder für einen Boden mit 26 cm Durchmesser:

5 Eier
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Kakao
125 g Mehl
1/2 Pkg Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 ml Zitronensaft
abgeriebene Schale von 2 (Bio-) Zitronen
6 Blatt Gelatine
500 g Frischkäse
250 g Butter
200 g Puderzucker
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Deko:

500 ml Schlagsahne
2 Pkg Sahnesteif
eventuell gelbe Speisefarbe

Zubereitung

Eier trennen, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hellcremig aufschlagen. Eiweiße und Salz zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Kakao und Backpulver sieben und ebenfalls sorgfältig unterheben.

Backform(en) fetten, Teig einfüllen, glatt streichen und 12-15 Minuten bei 170 Grad backen. Tortenböden kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Für die Füllung die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft und Zesten leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin vollständig auflösen. Butter und Puderzucker schaumig schlagen, erst Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dann den Zitronensaft mit der aufgelösten Gelatine unterrühren.

Tortenböden waagrecht durchschneiden (bei einer 18-er Form 1x, bei einer 26-er Form 2x)

Um den untersten Boden einen Tortenring legen, 1/3 der Füllung darauf verteilen und wiederholen, bis Füllung und Böden aufgebraucht sind (mit einem Tortenboden enden). Kuchen für mindestens 3 Stunden (gerne auch über Nacht) in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring entfernen.

Für die Deko:



[Link zum Rezept: Zitronen-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)

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

Zitronen-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Torte mit einer dünnen Schicht Sahne rundherum bestreichen. Restliche Sahne in 3 Portionen teilen. Eine Portion in hellem und eine in dunklem gelb einfärben (selbstverständlich können Sie auf das Einfärben auch verzichten).

Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte komplett mit Sahnetuffs verzieren. Dabei für die untere Hälfte dunkelgelbe, für die obere Hälfte hellgelbe und für den Deckel die weiße Sahne verwenden.

Torte nochmals eine Stunde kalt stellen und dann servieren.

[Link zum Rezept: Zitronen-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)

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