

# Hochzeitstörtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für die Creme:

- 5 Blatt Gelatine
- 300 g Frischkäse
- 200 g Mascarpone
- 120 g Zucker
- gemahlene Vanille nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- 110 g Sahne
- 110 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Glasur:

- 1 Pkg gemahlene Gelatine
- 60 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 150 g Glucosesirup
- 75 ml Wasser
- 100 g gesüßte Kondensmilch
- 150 g weiße Kuvertüre

Die Menge reicht für eine zwölfher Muffinform mittlerer Größe.

## Zubereitung

Für die Creme die Gelatineblätter 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse, Mascarpone, Zucker, Vanille und die Prise Salz gut vermischen. Jetzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Eierlikör zügig unter die Creme mischen. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Muffinform einfüllen. Als Boden lege ich kleine Scheiben Karton (ausgeschnitten aus einem Tortenuntersetzer) auf die Masse. Das gibt den Creme-Törtchen Stabilität und erleichtert später das Umsetzen. Die Creme sollte jetzt einige Stunden im Kühlschrank ruhen, damit die Gelatine anziehen kann. Danach kommen die Törtchen in die Gefriertruhe, da die Glasur nur auf eine gefrorene Masse aufgetragen werden kann.

Für die Glasur Gelatine in 60 ml kaltem Wasser einweichen. Jetzt Zucker, Glucosesirup und Wasser vermischen und einmal stark aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und eingeweichte Gelatine, gesüßte Kondensmilch und die Kuvertüre einrühren. Wenn die Masse auf ca. 30-32 °C abgekühlt ist, die Törtchen aus der Gefriertruhe nehmen, auf ein Auskühlgitter setzen und langsam mit der Glasur übergießen. Nach zwei Stunden im Kühlschrank können die kleinen Kunstwerke serviert werden.

Ihre Gäste werden von dem Geschmack und dem Glanz der Törtchen begeistert sein!

## Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Hochzeitstörtchen 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



## Hochzeitstörtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Man kann die Törtchen stressfrei schon einige Zeit vorher zubereiten, da sie sich mehrere Wochen in der Gefriertruhe halten, bevor man dann die Glasur frisch aufträgt. Ich benutze eine Silikon-Muffinform, weil sich die gefrorenen Törtchen daraus besser lösen.

[Link zum Rezept: Hochzeitstörtchen 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)