

# Kuppeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für die Böden (Biskuitteig):

- 4 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 1 Pkg (40 g) Puddingpulver (Vanille)
- 120 g Mehl

Für die Verpoorten-Sahnecreme:

- 4 Blatt Gelatine
- 250 g Sahne
- 140 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Schokoladen-Sahnecreme:

- 200 g Kuvertüre, zartbitter
- 600 g Sahne

Für den Überzug und zur Dekoration:

- 400 g Sahne
- 1 Pkg Vanillezucker
- 12 Schokoprälinen
- Schokoraspel
- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Zunächst den Biskuitteig zubereiten. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel in einem heißen Wasserbad dick und cremig aufschlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Nun das Puddingpulver sowie das Mehl vorsichtig unterheben. Zum Schluss das vorbereitete Eiweiß unter die Masse heben. Den Teig in eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad, Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen.

Den Biskuitboden auskühlen lassen und zweimal durchschneiden, so dass drei Lagen entstehen. Einen der Böden in eine Kuppelform legen.

Nun die Verpoorten-Sahnecreme zubereiten. Dafür die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Dann die Gelatine ausdrücken, die Gelatine in eine Suppenkelle geben, diese Kelle in einen Topf mit leicht siedendem Wasser halten, bis die Gelatine aufgelöst ist. Die aufgelöste Gelatine zügig mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Nun die Sahne unter die Eierlikörmischung geben. Die so entstandene Verpoorten-Eierlikörcreme auf den Boden in der Kuppelform geben. Den zweiten Biskuitboden auf die Creme legen und alles für eine Stunde kalt stellen.

Jetzt die Schokoladen-Sahnecreme herstellen. Dafür die Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad auflösen. Die Sahne steif schlagen und die flüssige Kuvertüre unter die Sahne heben.



[Link zum Rezept: Kuppeltorte 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

# Kuppeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Den Inhalt der gekühlten Kuppelform stürzen und einen Tortenring um die Böden legen. Nun die Schokoladen-Sahnecreme auf dem Boden verteilen. Dann den letzten Biskuitboden auflegen und etwas fest drücken. Die Torte erneut für ca. zwei Stunden kühlen.

Zum Schluss den Tortenring von der Torte nehmen und die komplette Torte mit steif geschlagener Sahne einstreichen. Mit den Schokoladenpralinen, den Schokoraspeln und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorieren.

## **Leser-Tipp**

Eine wahre Festtagstorte ...

[Link zum Rezept: Kuppeltorte 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)