

# Windbeuteltorte mit feiner Verpoorten-Creme

## Zutaten

1 Rührteigboden (selbst gemacht oder fertig gekauft)  
12 Mini-Windbeutel (selbst gemacht oder fertig gekauft)  
2 Becher Sahne (à 200 g)  
250 g Schmand  
7 gestr. EL Gelierzucker (2 : 1)  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Marmelade nach Wunsch (auf dem Foto Erdbeer-Kiwi)  
12 kleine VERPOORTEN Eierlikör Pralinen



## Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Den Schmand unterheben und den Gelierzucker einrieseln lassen. Alles gut und vorsichtig verrühren. Am Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.  
Den Rührteigboden in einen Tortenring legen. Nun die Mini-Windbeutel mit der Verpoorten-Creme füllen. Die Mini-Windbeutel auf dem Boden verteilen und die restliche Verpoorten-Creme ebenfalls in dem Tortenring verteilen. Für ca. zwei Stunden kalt stellen. Dann mit Marmelade bestreichen und auf Wunsch noch mit kleinen VERPOORTEN Eierlikör-Pralinen oder Obst dekorieren.

Gekühlt servieren und genießen.

## Leser-Tipp

Schnell gemacht und bei unseren Feiern immer beliebt. Die kleinen Windbeutel erzeugen den Aha-Effekt.

[Link zum Rezept: Windbeuteltorte mit feiner Verpoorten-Creme](#)

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)