

# Erfrischende Eistorte mit Eierlikör

## Zutaten

Für die Baiserböden und die Baiserkrönchen:

- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 TL Guarkernmehl
- 800 ml Sahne
- 2 Pkg Vanillezucker
- 3 Pkg Sahnesteif
- 100 g gemahlene Haselnüsse

Für die Deko:

gemahlene Haselnüsse sowie die Baiserkrönchen

## Zubereitung

Den Backofen auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiße mit einer Prise Salz, dem Zitronensaft und dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ca. ¼ dieser Baisermasse zur Seite stellen, um daraus die Baiserkrönchen herzustellen. Unter den Rest der Baisermasse die gemahlene Haselnüsse heben.

Nun aus der Haselnuss-Baiser-Masse zwei Böden auf Backpapier bei 120 Grad ca. zwei Stunden backen (Backofentür dabei mit einem Holzlöffel geöffnet halten).

Aus der zur Seite gestellten Eiweißmasse mit einer Tülle kleine Krönchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und ebenfalls ca. 1 Stunde backen.

Die Böden und die Baiserkrönchen auskühlen lassen.

Nun den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Guarkernmehl glattstreichen und ca. 15 Minuten quellen lassen, so dass er etwas andickt.

Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Die Haselnüsse unterheben.

Nun einen der Baiserböden mit dem andickten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. Darauf die Hälfte der Sahnemasse geben. Den zweiten Boden locker auflegen und die Torte mit der restlichen Sahnemasse bestreichen.

Im Tiefkühlfach über Nacht gefrieren lassen.

Ca. 1 Stunde vor dem Servieren die Torte aus dem Tiefkühlfach nehmen. Schließlich noch mit den gemahlene Haselnüssen und den Baiserkrönchen verzieren.



[Link zum Rezept: Erfrischende Eistorte mit Eierlikör](#)

# Erfrischende Eistorte mit Eierlikör

## **Leser-Tipp**

Die Mengenangaben reichen für eine große Torte oder vier kleine Torten, die dann portionsweise direkt serviert werden können.

[Link zum Rezept: Erfrischende Eistorte mit 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)