

Eierlikör-Giotto-Eistorte

Zutaten

Boden:

3 Eier

100 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

150 g geraspelte Schokolade

Backpapier

Rand:

2-3 Pkg Waffelröllchen (je nach Springform -Größe)

18 Giotto-Kugeln

20 g Kuvertüre

Füllung:

250 g Butter

3 Eigelbe

150 g Puderzucker

2 Pkg Vanillezucker

230 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Quark

1 Pkg Gelatine

2 Becher Sahne

18 kleine Giotto Kugeln



Zubereitung

Für den Boden das Backpapier in die Springform einspannen und den Rand der Form einfetten. Alle Zutaten für den Boden mit dem Handrührgerät vermengen, in die Form füllen und bei 180-200 Grad Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen.

Für die Füllung 250 g Butter, drei Eigelbe, 150 g Puderzucker und zwei Päckchen Vanillezucker verrühren, 250 g Quark dazugeben und die 18 zerhackten Giotto-Kugeln unterrühren. Dann die Gelatine nach Anleitung dazugeben. Die zwei Becher Sahne schlagen und zum Schluss unterheben.

Die Waffelröllchen auf den Rand des abgekühlten Bodens stellen, den Rand der Springform belassen (dabei abwechselnd die Schokoladenseite und die Waffelseite nach oben). Danach die Füllung vorsichtig einfüllen.

Kuvertüre erwärmen und damit die restlichen 18 Giotto-Kugeln auf jedes zweite Waffelröllchen befestigen. Mit einer Gabel vorsichtig Muster auf die Füllung zeichnen. Torte ins Eisfach stellen und eine halbe Stunde vor dem Verzehr wieder heraus holen. Vorsichtig in Stücke schneiden.

Guten Appetit!!!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Giotto-Eistorte](#)

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

Eierlikör-Giotto-Eistorte

Leser-Tipp

Sofort-Gelatine verwenden, diese muss nicht eingeweicht werden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Giotto-Eistorte](#)

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