

Eisige Baiser-Haselnuss-Pflaumengrütze-Eistorte mit Verpoorten-Cremefüllung

Zutaten

Pflaumengrütze:

400 g entsteinte Pflaumen
100 g Zucker
1 Msp gemahlene Vanille
1 Pkg Vanillepuddingpulver
1 TL Zucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Haselnussbiskuit:

2 Eier
100 g Zucker
2 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Msp gemahlene Vanille
1 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse

Baiser:

1 Eiweiß
50 g Rohrzucker
1 Msp gemahlene Vanille
10 g gemahlene Haselnüsse

VERPOORTEN-Cremefüllung:

100 g weiße Schokolade
100 g Creme fraîche
1 Msp gemahlene Vanille
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Pkg Sahnesteif

Sahnetopping:

150 ml Schlagsahne
2 EL Rohrzucker
1 Msp gemahlene Vanille

Zubereitung

Pflaumengrütze:



[Link zum Rezept: Eisige Baiser-Haselnuss-Pflaumengrütze-Eistorte mit Verpoorten-Cremefüllung](#)

Eisige Baiser-Haselnuss-Pflaumengrütze-Eistorte mit Verpoorten-Cremefüllung

Die entsteinten Pflaumen mit dem Zucker unter Rühren zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit dem Pürierstab zerkleinern. Den restlichen Zucker mit dem Puddingpulver und 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulvergemisch einrühren. Nochmals unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermengen und alles abkühlen lassen.

Haselnussbiskuit:

Die Eier mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sehr lange schaumig rühren. Backpulver mit der gemahlene Haselnuss und der Vanille vermengen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Eimasse ziehen. Auf zwei Springformen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für 15 Minuten backen. (Wer nur eine Form hat kann den Biskuit in der Mitte einfach teilen.)

Baiser:

Für den Baiser das Eiweiß mit der gemahlene Vanille und dem Zucker sehr lange schaumig rühren. Mit dem Esslöffel auf Backpapier portionieren, die Hälfte mit gemahlene Haselnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C für circa 25 Minuten backen.

VERPOORTEN-Cremefüllung:

Die weiße Schokolade auf einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Creme fraîche und die gemahlene Vanille mit dem Schneebesen vorsichtig unter die geschmolzene Schokolade ziehen. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.

Sahnetopping:

Die Sahne mit dem Rohrzucker und der Vanille mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Anrichten:

Einen Biskuit auf eine Tortenplatte geben und um diesen einen Tortenring spannen. Die Hälfte der Pflaumengrütze darauf streichen. Vorsichtig die Cremefüllung darauf geben und Baiser (bis auf 3) verteilen. Wieder Grütze aufstreichen, dabei einen kleinen Rest aufsparen. Den zweiten Biskuit auflegen und die restliche Grütze verteilen. Die geschlagene Sahne in der Mitte drapieren und mit den restlichen Baiser garnieren.

(Für die Dekoration kann man etwas Grütze in Eiswürfelförmchen (beispielsweise Blümchen) geben, diese gefrieren und auf das Sahnetopping legen.)

Die Torte für circa 4 Stunden in das Gefrierfach geben und eiskalt servieren.

[Link zum Rezept: Eisige Baiser-Haselnuss-Pflaumengrütze-Eistorte mit Verpoorten-Cremefüllung](#)