

# Kastanien-Zwetschgentorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für den Teig:

75 g Butter

75 g Zucker

2 Eier

250 g Zwetschgen (ersatzweise Pflaumen)

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Prise Salz

etwas Zimt

150 g Kastanienmehl

1/2 Pkg Backpulver



Für die VERPOORTEN-Kastaniencreme:

200 g Maronen, gekocht (gibt's im Supermarkt beim Obst und Gemüse)

200 ml Sahne

200 g Mascarpone

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Blatt Gelatine

Für das Zwetschgenpüree:

300 g Zwetschgen

100 g Zucker

2 Blatt Gelatine

evt. etwas Zimt

Für die Deko:

Zuckerblumen/Zuckerperlen

## Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen, erst VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zimt und Salz und dann das Kastanienmehl und das Backpulver untermischen.

Zwetschgen entsteinen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (18 cm) füllen, Zwetschgen darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Bei 175 Grad etwa 25-30 Min. backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Einen Tortenring um den Boden legen.

3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kastanien mit Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt mixen (evt. durch ein Sieb streichen), Mascarpone untermischen. Gelatine ausdrücken und bei mittlerer Hitze vollständig auflösen, 2 EL der Creme mit der Gelatine verrühren, dann die Gelatine mit der restlichen Masse glattrühren. Kastaniencreme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und etwa 3 Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: Kastanien-Zwetschgentorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Kastanien-Zwetschgentorte mit Verpoorten Original Eierlikör

In der Zwischenzeit das Zwetschgenpüree vorbereiten. Dafür die Früchte zusammen mit dem Zucker (wer möchte, gibt auch noch etwas Zimt dazu) sehr weich kochen und nach dem Abkühlen durch ein Sieb streichen. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei mittlerer Hitze auflösen und erst mit 2 EL, dann mit dem restlichen Fruchtpüree verrühren. Masse auf der Torte verteilen und nochmals mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Zuckerblumen o.ä. dekorieren.

## **Leser-Tipp**

Statt mit Zwetschgen oder Pflaumen kann man diese Torte auch sehr gut mit Äpfeln zubereiten.

[Link zum Rezept: Kastanien-Zwetschgentorte 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)