

Pflaumentorte mit Rotweincreme und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 1 Torte (Springform 26 cm Durchmesser):

Für den Boden:

80 g Butter

80 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 TL Backpulver

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Belag:

1 ½ Pkg Gelatine (weiß)

800 g Pflaumen (Zwetschgen)

140 g Zucker

2 Pkg Vanillinzucker

1 Zimtstange

200 ml Rotwein

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

450 ml Sahne

1 Pkg Sahnesteif

500 g Quark



Zubereitung

Boden:

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Butter, Zucker und das Ei miteinander schaumig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Den Teig einfüllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Belag:

Die Pflaumen waschen, trocknen, entsteinen und zusammen mit Zucker, Rotwein und der Zimtstange ca. 5 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen. In dieser Zeit die Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser quellen lassen. Die Zimtstange entfernen, die Pflaumen abgießen und den Saft auffangen. Es werden ca. 250 ml Saft benötigt. Sollte es ein wenig weniger Saft geworden sein (z.B. wenn die Pflaumen nicht so saftig waren), dann ist das nicht schlimm. Die Differenz könnt ihr mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auffüllen :-)

Die gequollene Gelatine im warmen Saft unter Rühren auflösen. Anschließend abkühlen lassen, damit der Saft geliert.

250 ml Sahne steif schlagen. Erst den Quark unter den gelierenden Saft rühren, dann 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder eben ein wenig mehr) unterrühren und anschließend die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Den Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen. Die Pflaumen auf dem Boden verteilen und die Rotwein-Verpoorten-Creme ebenfalls darauf verteilen. Danach die Torte für mindestens 2 bis 3 Stunden kühl stellen.

Die restliche Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Dünn die Oberfläche der Torte mit Sahne bestreichen und dann die übrige Sahne als Gitter auf die Torte spritzen. Die Zwischenräume des Gitters vor dem Servieren mit 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör befüllen.

[Link zum Rezept: Pflaumentorte mit Rotweincreme und Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Pflaumentorte mit Rotweincreme und Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Pflaumentorte mit Rotweincreme und Verpoorten Original Eierlikör](#)

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