

Apfel-Hokaido-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig:

3 Eier

75 g Zucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g dunkle Schokolade

100 g Butter

100 g gemahlene Walnüsse

1 Apfel (geschält und grob gerieben)

250 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

für die Apfeltorten-Füllung:

1/2 Hokaidokürbis

3 Äpfel

100 g Muscovadozucker

abgeriebene Schale von 1 Orange

je eine Prise Zimt und Muskat

100 ml Apfelsaft

200 g Mascarpone

150 ml geschlagene Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 Blatt Gelatine

für die Apfeltorten-Deko:

50 g dunkle Schokolade

50 ml Sahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Eier, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hellcremig aufschlagen. Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen und unter die Eimasse rühren. Salz, Nüsse und geriebenen Apfel ebenfalls unterrühren, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete Springform (18 cm) füllen und bei 170 °C 35 min. backen (Stäbchenprobe). Fertigen Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

für die Apfeltorten-Füllung:

Die Kerne aus dem Kürbis entfernen und das Fruchtfleisch (ungeschält) in grobe Stücke schneiden, von den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob zerkleinern (auch hier ist schälen nicht nötig). Beides zusammen mit dem Apfelsaft, Zucker, Orangenabrieb und den Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme sehr weich kochen.

[Link zum Rezept: Apfel-Hokaido-Torte 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 - eieiei.verpoorten.de

Apfel-Hokaido-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Abkühlen lassen und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren (evt. durch ein Sieb streichen). 500g Püree abwiegen. Wenn die Masse vollständig erkaltet ist erst den Mascarpone, dann die geschlagene Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auf kleiner Flamme vollständig auflösen. Erst zwei Esslöffel der Creme unter die Gelatine rühren, diese dann mit der restlichen Creme glatt rühren.

Kuchenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Springformrand um den ersten Boden legen, mit 1/3der Creme bestreichen, nächsten Boden auflegen ebenfalls mit Creme bestreichen. Das Ganze noch einmal wiederholen. Torte mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen, Rand entfernen.

für die Torten-Deko:

Schokolade in heißer Sahne schmelzen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und auf der Torte verteilen. Evt. noch mit Gold- od. Silberperlen bestreuen.

Leser-Tipp

Die Deko schmeckt selbstverständlich auch mit weißer Schokolade sehr lecker.

[Link zum Rezept: Apfel-Hokaido-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)