

Marzipancreme-Eierlikörtorte mit Birnen Frost- und Fruchtspiegel

Zutaten

Frostspiegel:

300 g Birnenpüree (ca. 3-4 Stück)
200 ml Birnennektar
6 Blatt Gelatine
1-2 TL Zimt
Zucker nach Geschmack

Böden:

6 Eier
4 EL Rum
1 Prise Salz
3 TL Vanillezucker
150 g Zucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
100 g gem. Mandeln
2 EL Kakao
1 Pkg Backpulver

Eierlikör-Marzipancreme:

400 g Marzipan Rohmasse
120 ml Milch
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Puderzucker
600 g Sahne
15 Blatt Gelatine

Fruchtspiegel:

350 g Birnenpüree (ca. 4 Stück)
3 Blatt Gelatine
1-2 TL Zimt
Zucker nach Belieben

Dekoration:

400 ml Sahne
150 g dunkle Kuvertüre
2 Birnenhälften
Backpapier



[Link zum Rezept: Marzipancreme-Eierlikörtorte mit Birnen Frost- und Fruchtspiegel](#)

Marzipancreme-Eierlikörtorte mit Birnen Frost- und Fruchtspiegel

Zubereitung

Birnen vorbereiten:

Ihr braucht insgesamt ca. 8-10 Birnen. Birnen schälen und entkernen, in Hälften schneiden. 100 ml Wasser, 70 g Zucker, 1 TL Zitronensaft in einem Topf mischen. Birnen zugeben und 5-10 Min. köcheln lassen, Birnen sollten weich sein. Abgießen, auskühlen lassen und beiseite stellen.

Böden (28er Springform):

Eier trennen, Eiweiß mit 4 EL Rum und 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kakao und Mandeln mischen, langsam rührend einrieseln lassen. Masse in eine gefettete Springform geben und bei 175° C ca. 30-40 Min. backen. Gut auskühlen lassen und in 2 Platten teilen. Um einen Boden einen Tortenring legen.

Frostspiegel:

Gelatine einweichen, Püree`s und Saft mischen. Gelatine in einem erhitzten Topf auflösen. Flüssigkeit einrühren. Ein Ring mit Folie abdecken, sodass nichts auslaufen kann. Spiegel einfüllen und mindestens 3 Stunden frosten.

Eierlikör-Marzipancreme:

Gelatine einweichen und Marzipan in warmer Milch auflösen. Marzipan, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Gelatine auflösen, 1 EL Eierlikör-Marzipancreme in die Gelatine einrühren. Gelatine-Mischung in die Creme rühren. Sahne steif schlagen und in die Creme vorsichtig unterheben. Nun muss alles recht schnell gehen.

Fertigung Torte:

Auf den ersten Boden etwas Creme geben. Frostspiegel darauf legen und mit etwas Creme bedecken. Zweiten Boden auflegen und darauf die restliche Creme geben. Torte über Nacht kalt stellen.

Sahne steif schlagen, Tortenring entfernen und Torte seitlich mit Sahne einstreichen. Auf der Torte Sahnetuffs dicht an dicht spritzen. Ich habe in die Hälfte der Sahne Kakao eingerührt. Torte und Rest Sahne kalt stellen. Gelatine einweichen. Birnenpüree, Zimt und Zucker erhitzen, Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen. Auf der Torte glatt streichen und kalt stellen.

Dekoration:

Backpapier auf 81 cm Länge schneiden und eine Höhe von 9-10 cm. Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, kleine Ecke abschneiden und das Backpapier damit verzieren. Leicht antrocknen lassen und an den Rand der Torte drücken. Kalt stellen. Nun Birnen und Sahnetuffs auf der Torte nach Belieben platzieren.

[Link zum Rezept: Marzipancreme-Eierlikörtorte mit Birnen Frost- und Fruchtspiegel](#)