

# Eierlikör-Mohn-Pflaumen-Torte mit Verpoorten Original

## Zutaten

### Pflaumenröster:

500 g Pflaumen  
125 g Zucker  
1 Zimtstange  
1 Stange Zitronengras  
40 ml Rotwein

### Mohnboden:

110 g Butter  
4 Eier  
120 g Zucker  
150 g Mohn, gemahlen  
65 g Haselnüsse, gemahlen  
1 TL Vanilleextrakt/Vanillezucker  
20 ml Rum  
1 TL Zimt

### Verpoorten-Creme:

1 Vanilleschote  
400 ml Milch  
5 Eigelbe  
100 g Zucker  
40 g Stärke  
5 Blatt Gelatine  
40 g Butter  
160 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
400 g Sahne

### Pflaumenspiegel:

450 g Pflaumen  
75 g Zucker  
½ TL Zimt, gemahlen  
1 Prise Nelken, gemahlen  
30 ml Rotwein  
5 Blatt Gelatine

## Zubereitung



[Link zum Rezept: Eierlikör-Mohn-Pflaumen-Torte mit Verpoorten Original](#)

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

# Eierlikör-Mohn-Pflaumen-Torte mit Verpoorten Original

1. Für den Pflaumenröster die Pflaumen vierteln. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Pflaumen und Gewürze zugeben und unter gelegentlichem Rühren 5-10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Rotwein zugeben und vom Herd nehmen. Am besten einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.
2. Für den Mohnboden die Eier trennen. Die Butter schaumig schlagen und das Eigelb nach und nach zugeben. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß unter die Butter-Eigelb-Mischung heben und anschließend den Mohn und die Haselnüsse unterziehen. In eine Ø 24 cm große Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Für die Verpoorten-Creme das Eigelb mit der Stärke und etwas von der Milch in eine Schüssel geben und verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker in einen Topf gießen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zu der Milch geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und die Eigelb-Stärke-Mischung unter ständigem Rühren hinzugeben. Erneut einmal aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in dem heißen Pudding auflösen. Abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und anschließend die Butter einrühren. Mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit den Mohnboden in einen Tortenring legen. Die Pflaumen des Rösters auf dem Boden verteilen, dabei am Rand etwas Platz lassen. Den restlichen Röster (Saft) beiseite stellen.
5. Wenn die Verpoorten-Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und anschließend unterheben. Die Creme auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Für den Fruchtspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pflaumen mit ca. 50 ml Röster-Saft und dem Rotwein pürieren. Zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in dem heißen Fruchtピューree auflösen. Abkühlen lassen und anschließend auf die Torte gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren aus dem Tortenring lösen und nach Belieben mit Dekor aus weißer Schokolade garnieren.

## Leser-Tipp

Um die Kühlzeiten der Torte zu verkürzen, die Torte in das Tiefkühlfach stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mohn-Pflaumen-Torte mit Verpoorten Original](#)

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)