

Verpoorten-Grießpudding-Torte mit Karamellbirnen

Zutaten

für den Tortenboden:

3 Eier

75 g Zucker

100 g Marzipan

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

für die Tortenfüllung:

4 Becher (je 125 g) Grießpudding ohne Früchte (Fertigprodukt, Kühlregal)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g geschlagene Sahne

1 Pkg Sofortgelatine

für die Karamellbirnen:

100 g Zucker

200 g Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Birnen (nicht zu weich)

1 EL Butter

1 EL Zucker

Außerdem:

2 EL süßes Popcorn

Zubereitung

Marzipan auf einer Küchenreibe fein raffeln, zusammen mit den Eiern, dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hellcremig aufschlagen. Übrige Zutaten unterheben, Teig in eine gefettete Form füllen und bei 160 °C 35 Minuten backen. Kuchen aus der Form lösen, auf einem Gitter vollständig erkalten lassen und dann einmal waagrecht durchschneiden.

Grießpudding mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren, Sofortgelatine ebenfalls unterrühren, zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Einen Tortenring um den unteren Boden legen, Füllung darauf verteilen und den zweiten Boden auflegen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden, mit 1 EL Zucker bestreuen und in einer Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten leicht karamellisieren lassen. Früchte abkühlen lassen und dann dekorativ auf der Torte verteilen (Tortenring vorher entfernen).



[Link zum Rezept: Verpoorten-Grießpudding-Torte mit Karamellbirnen](#)

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

Verpoorten-Grießpudding-Torte mit Karamellbirnen

Nun 100 g Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, mit 200 g Sahne ablöschen und auf mittlerer Hitze solange einköcheln lassen bis der Karamell eine cremige Konsistenz erreicht hat. Wenn die Masse nur noch lauwarm ist den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Zum Servieren das Popcorn auf der Torte verteilen und die VERPOORTEN-Karamelloße darüber gießen. Die angegebenen Zutaten reichen für eine Torte von 18-20 cm.

Leser-Tipp

Statt der Birnen kann man natürlich auch Äpfel oder Bananen verwenden.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Grießpudding-Torte mit Karamellbirnen](#)

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