

Eierlikörtorte "VERPOORTEN-Schokoladen-Kuppeltorte mit Kirschen"

Zutaten

für den Biskuit:

6 Eier

180 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

200 g Mehl

30 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

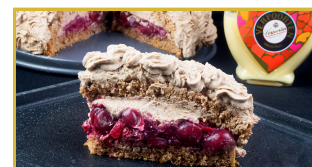
für die Schoko-Eierlikör-Creme mit VERPOORTEN ORIGINAL:

1 kg Mascarpone

300 g Frischkäse

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

500 g Zartbitterschokolade



Zubereitung

Backofen auf 210°C vorheizen. Für den Biskuit Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unter die Ei-Masse heben. Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (28 cm) verteilen und jeweils 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Kirschen mit Kirschsafte in einen Topf geben. 5 EL Kirschsafte abschöpfen und in einer kleinen Schüssel mit dem Puddingpulver vermischen. Kirschen im Topf aufkochen und die Puddingpulver-Safte-Mischung unterrühren. Erneut kurz aufkochen. Abkühlen lassen.

Für die Schoko-Eierlikör-Creme Mascarpone, Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer glatten Masse verrühren. Schokolade schmelzen und unter die Mascarponecreme rühren.

Eine Halbkugelform (28cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Einen Biskuitboden in die Kugel legen und leicht andrücken. 1 kg der Schoko-Eierlikör-Creme in die Mulde füllen und glattstreichen. Kirschen darauf verteilen. Zweiten Biskuitboden auflegen und ebenfalls leicht andrücken. Mindestens vier Stunden kaltstellen.

Eierlikörtorte aus dem Kühlschrank holen. Halbkugel mit einer Kuchenplatte verschließen und die Torte auf die Platte stürzen. Restcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die gesamte Eierlikörtorte mit Kringeln dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "VERPOORTEN-Schokoladen-Kuppeltorte mit Kirschen"](#)