

# Verpoortens "Olaf" Schneemann Winterparty-Torte

## Zutaten

für eine 26er/28er Form:

für den Teig der Winterparty-Torte "Olaf" Schneemann:

4 Eier Größe L  
180 g Zucker  
250 ml Buttermilch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 ml Walnussöl  
200 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
100 g gemahlene Haselnüsse

für den Eierlikörboden der Winterparty-Torte "Olaf" Schneemann:

1 Boden (wird abgeschnitten vom Hauptboden)  
150 g Schmand  
130 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Winterparty-Torten-Füllung mit Kirschen:

1 großes Glas Sauerkirschen  
etwas Zimt nach Geschmack  
1 EL Honig  
50 g Speisestärke  
4 Blatt weiße Gelatine

für die Winterparty-Torten-Füllung mit Orangen:

2-3 Bio Orangen  
Schale einer Orange  
2 Pkg Vanillesoßenpulver ohne Kochen

für die Winterparty-Torten-Sahne-Füllung:

400 g Sahne geschlagen  
30 g gemahlene Nüsse  
Zimt nach Geschmack

für die Deko der Winterparty-Torte "Olaf" Schneemann:

400 g Sahne geschlagen  
etwas Kuvertüre geschmolzen  
12 Schokostäbchen



[Link zum Rezept: Verpoortens "Olaf" Schneemann Winterparty-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoortens "Olaf" Schneemann Winterparty-Torte

3 orangene Schokolinsen  
1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 TL Vanillesoßenpulver ohne Kochen  
etwas Kakaopulver

## Zubereitung

Eierlikörboden der Winterparty-Torte "Olaf" Schneemann:  
Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier und Zucker ca. 5-10 Minuten aufschlagen. Buttermilch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und langsam mit dem Walnussöl unter die Eier-Mischung geben. Das Mehl und das Backpulver sieben und zusammen mit den Haselnüssen unter die Masse heben. In eine vorbereitete Backform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe!! Nach dem Erkalten den Boden 2x waagrecht durchschneiden, so dass man 3 Böden erhält.

Eierlikörmassen-Füllung der Winterparty-Torte "Olaf" Schneemann:  
Den obersten Boden in eine Schüssel geben und zerkrümeln. Schmand und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und vermischen.

Winterparty-Torten-Füllung mit Kirschen:  
Die Kirschen samt Saft, den Honig und den Zimt in einen Topf geben. Etwas Saft abschöpfen und in ein anderes Gefäß geben und mit der Speisestärke anrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Kirschen auf dem Herd zum Kochen bringen, dann die angerührte Speisestärke zu den kochenden Kirschen geben und unter ständigem Rühren weiter kochen, bis die Konsistenz eines Puddings entspricht. Die Kirschen vom Herd nehmen und die aufgeweichte und ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen. Kirschen abkühlen lassen.

Winterparty-Torten-Füllung mit Orangen:  
Die Orangen waschen. Mit einer feinen Reibe die Schale einer Orange abreiben. Die Orangen filetieren und in kleine Stücke schneiden. Das Vanillesoßenpulver ohne Kochen und die abgeriebene Schale zu den Orangen geben und unterrühren.

Winterparty-Torten-Sahne-Füllung:  
Die Sahne steif schlagen. Die gemahlene Nüsse und den Zimt dazu geben und vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte:  
Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring um den Boden legen. In die Mitte des Tortenbodens einen Dessertring stellen. Die Orangen- Füllung in den Dessertring füllen und glatt streichen. Die Hälfte der abgekühlten Kirsch-Füllung auf den Tortenboden geben und um den Dessertring gleichmäßig verteilen. Die Hälfte der Sahne Füllung auf die Kirschen geben und verstreichen. Die komplette Eierlikörmassen-Füllung auf der Sahne verteilen und verstreichen. Jetzt die restliche Kirsch- Füllung auf der Eierlikörmasse verteilen und verstreichen. Den Dessertring jetzt entfernen!!! Letzten Kuchenboden auf die Füllung legen und die restliche Sahne Füllung darauf verteilen und glatt streichen.

Torte im Kühlschrank ca. 3 Stunden kühl stellen.

Dekoration:  
Die Kuvertüre langsam auf einem Wasserbad schmelzen. Eine Stricknadel oder Zahnstocher in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und kleine Tropfen auf ein Backpapier tropfen lassen, danach kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen.

Den Tortenring von der Torte entfernen und den Rand mit Sahne einstreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle füllen und kleine Schneemänner spritzen.

[Link zum Rezept: Verpoortens "Olaf" Schneemann Winterparty-Torte](#)

# Verpoortens "Olaf" Schneemann Winterparty-Torte

Die Schokolinsen vierteln und als Nasen auf den Schneemännern platzieren. Die inzwischen erkalteten Schokotropfen nun vom Backpapier lösen und auf den Schneemännern verteilen (Augen, Knöpfe).

Die Schokostäbchen etwas kürzen und jeweils links vom Schneemann platzieren.  
Nun mit der Sahne Arme spritzen.

Das abgeschnittene kurze Stück vom Schokostäbchen am anderen Arm der Schneemänner platzieren.

In der Mitte der Torte einen Kreis mit kleine Sahnetupfen spritzen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Vanillesoßenpulver ohne Kochen andicken und in der Mitte der Torte im Kreis verteilen.

Den Tortenrand kann man nun, wenn man möchte, mit einem Ausstecher schön verzieren.

Den oder die Ausstecher beim ersten Mal etwas befeuchten, diesen dann in das Kakaopulver drücken und nun leicht an den Tortenrand in die Sahne drücken. Vorgang so oft wiederholen, bis man die gewünschte Dekoration erhalten hat.

Fertig ist die Verpoortens "Olaf" Schneemann Winterparty-Torte.

Den Namen der Torte haben meine Zwillinge (4) gegeben. Als sie diese gesehen haben, sagten sie Mama, ohhh eine Olaf Torte :D

## Leser-Tipp

Wer möchte, kann die Böden noch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder Kirschsafft tränken. Da die Böden aber sehr saftig sind, ist es nicht unbedingt notwendig.

[Link zum Rezept: Verpoortens "Olaf" Schneemann Winterparty-Torte](#)