

Eierlikörtorte mit Kirschen und Kokos

Zutaten

100 g Margarine
150 g Zucker
3 Eier
200 g Mehl
1/2 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Glas Sauerkirschen
80-100 ml Milch

Füllung:

2 Becher Sahne
250 g Quark
2 Pkg Sahnesteif
2 Pkg Vanillezucker
50-80 g Kokosraspeln, je nach Geschmack

Dekor:

Weihnachts-Dekor, Kakaopulver

Backform:

Antihftbeschichtete Kaiser Backform 26 cm

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

In der Zwischenzeit die Kirschen abtropfen lassen.

Den Teig in die Springform geben und die Kirschen auf den Kuchen verteilen

Backzeit: 60 Min. / 175° Grad

Den Kuchen erkalten lassen!

Füllung:

Die Sahne mit dem Sahnesteif fest schlagen. Quark, Vanillezucker und die Kokosraspeln dazurühren. Um den erkalteten Kuchen einen Tortenring legen. Die Quarkmasse auf den Kuchen streichen.

Den Kuchen 2 Std. kalt stellen. Danach den Tortenring abnehmen und mit Weihnachtsdekor und Kakao verzieren.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Kirschen und Kokos](#)

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

Eierlikörtorte mit Kirschen und Kokos

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Kirschen und Kokos](#)

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