

Schneemann-Sahnetorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Biskuit:

100 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
70 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker

Verpoorten-Sahnecreme:

200 g Frischkäse
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Sahne
6 Blatt Gelatine

Garnitur:

50 g Marzipanrohmasse
25 g Puderzucker
rote Lebensmittelfarbe
1 TL Kakaopulver
200 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif
Kokosraspeln und Puderzucker zum Bestreuen
außerdem etwas Öl und Puderzucker (zum Einfetten der Schüsseln)
etwas Puderzucker und 1 Spritzer Zitronensaft für die Glasur der Augen

Zubereitung

Die Eier mit etwas heißem Wasser, dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig auf ein Backpapier streichen. Im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen und mithilfe von zwei verschieden großen (möglichst halbkugelförmigen) Schüsseln zwei Kreise ausschneiden. Die Kuchenreste würfeln.

Die Gelatine einweichen, in etwas Wasser erwärmen und auflösen. Den Frischkäse mit ca 150 ml des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs verrühren. Die Gelatine hineinrühren. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Kuchenwürfeln unter die Gelatinemasse heben.

Die zwei Schüsseln mit etwas Öl auspinseln und mit Puderzucker ausstreuen. Dann die Verpoorten-Sahnecreme in die Schüsseln füllen. Mit dem verbliebenen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör die beiden Tortenböden bestreichen und diese, mit der bestrichenen Seite nach unten, als Deckel auf die Sahnecreme drücken. Beide Schüsseln für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. 2 kleine Kugeln für die Augen abtrennen. Dann die Hälfte des restlichen Marzipans rot, die andere Hälfte mit Kakaopulver einfärben.

Die beiden Schüsseln auf eine Kuchenplatte stürzen. Zusammenrücken. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Tortenteile damit einstreichen. Mit Kokosflocken bestreuen.



[Link zum Rezept: Schneemann-Sahnetorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Schneemann-Sahnetorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Aus dem braunen Marzipan Knöpfe und einen Hut modellieren. Das rote Marzipan ausrollen und zwei Streifen für einen Schal ausschneiden. Aus dem Rest Mund und Nase formen. Die Augen mit Puderzuckerglasur weiß färben. Wenn die Augen trocken sind, aus etwas braunem Marzipan die Pupillen aufsetzen.
Alle "Körperteile" auf dem Schneemann platzieren. Damit er frisch eingeschneit aussieht, das Ganze noch einmal mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Schneemann-Sahnetorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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