

Spekulatius-Granatapfel-Lavendel-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Boden:

120 g Spekulatius

40 g Butter

Für die Eierlikör-Füllung:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 ml Sahne

1 Pkg Vanillin Zucker

8 Blatt Gelatine

Für die Granatapfel-Lavendel-Füllung:

1 großer Granatapfel

2 TL Lavendelblüten (getrocknet)

1 Pkg Vanillin Zucker

2 Blatt rote Gelatine

etwas von der Eierlikör-Füllung

Dekoration:

Granatapfel

Spekulatius



Zubereitung

Schritt 1: Der Boden:

Die Spekulatius müssen zerbröseln werden. Die sauberste manuelle Möglichkeit ist, die Spekulatius in einen Gefrierbeutel zu geben. Dann mit einem Nudelholz oder Topf auf die Spekulatius klopfen, bis die Kekse ungefähr die Konsistenz von Paniermehl haben. Wer einen Mixer hat, kann die Spekulatius auch darin zerkleinern.

Die Butter schmelzen und gut mit den Spekulatiusbröseln vermischen. Alles in eine Springform (20 cm) geben. Den Boden fest andrücken.

Schritt 2: Die Granatapfel-Lavendel Füllung:

Den Granatapfel teilen und die Kerne herauslösen. Einen Teil der Kerne beiseite legen. Sie werden später für die Deko benutzt. Tipp: Küchenhandschuhe und eine Schürze verhindert Verfärbungen an den Händen und der Kleidung.

Die restlichen Kerne in einen Gefrierbeutel geben und den Saft mit der Hand oder dem Nudelholz aus den Kernen drücken. Ein Sieb auf einen kleinen Topf legen und das Kerne-Saft-Gemisch passieren.

Den Saft erhitzen und vom Herd nehmen. Den getrockneten Lavendel zum Granatapfelsaft geben. Tipp: Die Blüten in einen Teebeutel oder Tee-Ei geben, das erspart das Filtern.

Der Lavendel sollte 5-10 Minuten ziehen, bevor er wieder entfernt wird. Eine Packung Vanillinzucker zur Flüssigkeit geben. Tipp: Wer das Lavendelaroma noch verstärken möchte, lässt einig Blüten im Saft.

Die rote Gelatine in die noch warme Flüssigkeit geben und solange rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Granatapfel-Lavendel-Torte 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

Spekulatius-Granatapfel-Lavendel-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Schritt 3: Für die Eierlikör-Füllung:

8 Blatt (farblose) Gelatine einweichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Eierlikör unter ständigem Rühren auflösen.

Wenn die beiden Massen anfangen zu gelieren, ist es an der Zeit, die Sahne zu schlagen. Wenn die Sahne fast steif ist, den Vanillin Zucker hinzufügen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör löffelweise unter die Sahne rühren.

¼ der Eierlikör-Sahne unter den Granatapfel-Lavendel-Tee heben.

Schritt 4: Die Zusammenführung:

Den Boden aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Am schnellsten geht es, wenn man die Tortenplatte auf den Spekulatiusboden legt und das Ganze umdreht, so zerbröseln nichts. Einen Tortenring um den Boden legen und die Hälfte der Eierlikör-Füllung auf dem Spekulatiusboden verteilen. Das Ganze kühl stellen.

Ist die erste Lage fest, kommt die Granatapfel-Lavendel-Füllung darauf. Wieder kühl stellen. Ist die Schicht fest, kommt die restliche Eierlikör-Füllung darüber.

Die Torte einige Stunden im Kühlschrank oder über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen.

Den Tortenring entfernen und die Torte mit Spekulatius verzieren. Wer es individueller möchte, backt die Spekulatius selbst. Die übrigen Granatapfelkerne auf der Torte verteilen. Sie sorgen für eine säuerlich-knackige Note, die wunderbar mit den anderen Aromen harmonisiert.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Granatapfel-Lavendel-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)