

Wickeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für die Eierlikörcreme:

600 ml Schlagsahne

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 Blatt Gelatine

2 EL Backkakao

Für den Biskuitboden:

5 Eier

100 g Puderzucker

75 g Mehl

30 g Speisestärke

1 Msp Backpulver

Deko:

Schokostreusel



Zubereitung

Die Creme:

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Gemisch abkühlen lassen. Nebenbei die Schlagsahne steif schlagen. Sobald das Eierlikör-Gelatinegemisch anfängt zu gelieren, müsst ihr es unter die Schlagsahne heben. Einen Teil der Masse zur Dekoration beiseite stellen.

Für den Biskuitteig die kühl-schrankkalten Eier trennen und das Weiß mit einer Prise Salz in einer großen Schüssel steif schlagen. Kurz bevor das Eiweiß fast steif ist, ca. 3/4 des Zuckers in die Masse rieseln lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver vermengen, zusammen mit dem Eigelb in die Eiklarschüssel geben und vorsichtig unterheben bzw. vermengen.

Die Teigmasse auf einem Backblech, mit Backpapier belegt, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180° - 200°C Ober-/Unterhitze gut 10 Minuten backen. Danach den Biskuitteig mit dem Backpapier nach oben auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und heiß der Länge nach aufrollen. So abkühlen lassen. Den erkalteten Biskuitteig abrollen und mit einem Lineal gleich breite Streifen abmessen und mit einem Pizzaschneider zurecht schneiden. Ich habe mich für 6 cm entschieden, sodass in der Backform nach oben hin noch 1 cm Platz bleibt.

Die Streifen noch zusammen liegen lassen, denn nun kommt hier die Hälfte der Eierlikörmasse zum Einsatz. Die Hälfte der Masse auf der Teigplatte verstreichen, die andere Hälfte mit etwas Kakaopulver einfärben und gründlich verrühren.

Die Kakaomasse auf der Eierlikörmasse verstreichen und im Anschluss den ersten Streifen aufrollen. Die Rolle an den 2. Streifen legen und weiterrollen. Die entstandene Rolle nun in eine Backform direkt in die Mitte geben. Die weiteren Streifen nun einfach an die Rolle ran legen. Sobald alle Streifen verarbeitet sind, einen variablen Ring um die Torte geben und straff ziehen. Am besten über Nacht kühlen lassen. Am nächsten Tag den Ring lösen und mit der verbliebenen Masse einstreichen und die Torte dekorieren.

[Link zum Rezept: Wickeltorte 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