

Orangen-Eierlikörtorte mit Verpoorten-Marzipan-Plätzchen

Zutaten

für den Boden:

150 g dunkle Kuvertüre

200 g Margarine

150 g Puderzucker

5 Eier

1 Pkg Backpulver

150 g Zucker

geriebene Schale einer Bio-Orange

Für die Füllungen:

200 g weiße Kuvertüre

750 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Saft von 2 Orangen

3 Blatt Gelatine

Für die Verpoorten-Marzipan-Sterne und für die Deko:

100 g Marzipanrohmasse

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Puderzucker

etwas Butter

4 Orangenscheiben

Zesten einer Orange

200 g Zucker

1 TL Kakaopulver

100 ml Sahne

1 Pkg Sahnefestiger



Zubereitung

Biskuitboden:

Die dunkle Kuvertüre hacken, schmelzen und etwas abkühlen lassen. Margarine, Puderzucker und Orangenschale cremig rühren. Die Eier trennen. Eigelb und Kuvertüre unter die Eigelbmasse rühren. Mehl und Backpulver hinzufügen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. In eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 50 Minuten backen.

Füllung Eierlikör-Creme:

100 g der Kuvertüre hacken, schmelzen und abkühlen lassen. 500 ml der Sahne steif schlagen. Die Gelatine auflösen. Kuvertüre, Sahne, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Gelatine vorsichtig miteinander verrühren.

Füllung Orangen-Creme:

[Link zum Rezept: Orangen-Eierlikörtorte mit Verpoorten-Marzipan-Plätzchen](#)

Orangen-Eierlikörtorte mit Verpoorten-Marzipan-Plätzchen

Die restliche Kuvertüre hacken, schmelzen und abkühlen lassen. 250 ml Sahne steif schlagen, dabei vorsichtig den Orangensaft einfließen lassen. Die Sahne unter die Kuvertüre heben.

Den ausgekühlten Tortenboden quer teilen. Die untere Hälfte auf einen Teller legen und einen Tortenrand darum stellen. Die Verpoorten-Original-Eierlikörcreme auf dem Tortenboden verteilen. Zweiten Boden auflegen und diesen mit 2/3 der Orangencreme bestreichen. Torte kühl stellen.

Eierlikör-Marzipanplätzchen:

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verkneten. Zwischen zwei Backpapieren einen halben Zentimeter dick ausrollen. Sterne ausstechen. Diese für 2 bis 3 Minuten unter den Grill schieben.

Karamellierte Orangenscheiben:

Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, die Orangenscheiben hineingeben und mit etwa 50 g Zucker bestreuen. Karamellisieren lassen.

Die gekühlte Torte rundherum mit der restlichen Orangencreme bestreichen. Das Kakaopulver mit einer Sternschablone (kann man aus Papier schnell selber machen) auf die Torte sieben. Die Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Die Torte mit der Sahne, den Orangenscheiben, den Eierlikörsternen und ein paar Orangenzenzen verziern.

Den restlichen Zucker in einer breiten Pfanne schmelzen. Von der Hitze nehmen und etwa 3 Minuten auskühlen lassen. Mit einer Gabel durch die abkühlende, zähflüssige Zuckermasse fahren und möglichst lange Fäden herausziehen. Die Torte damit garnieren.

Leser-Tipp

Das Engelshaar wirklich erst ganz zum Schluss vorbereiten. Es löst sich bei hoher Luftfeuchtigkeit (Kühlschrank) und bei sehr großer Wärme auf.

[Link zum Rezept: Orangen-Eierlikörtorte mit Verpoorten-Marzipan-Plätzchen](#)