

Festliche Sternentorte mit Schokolade, Eierlikör-Mohn-Sahne und Weihnachtsorangen

Zutaten

für 1 Sternentorte (32 cm)

Weihnachtsorangen:

2 Orangen

200 ml Wasser

1 Zimtstange

2 Sternanis

½ Vanilleschote

1 Nelke

1-2 Spritzer Orangenblütenwasser

2-3 EL flüssiger Honig

20 g Vanille-Puddingpulver

Schokoladenboden:

180 g zimmerwarme Butter

250 g Schokoladenkekse

Eierlikör-Mohn-Sahne:

30 g Rosinen

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g gemahlener Mohn

100 ml heiße Milch

180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Naturjoghurt

1 TL Zitronensaft

100 g Zucker

7 Blatt Gelatine

300 ml kalte Sahne

Außerdem:

Rohmarzipan

dünne Pappe für den 5-Zack Stern



Zubereitung

Für die Weihnachtsorangen die 2 Orangen schälen, das Weiße entfernen und Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen. Wasser mit Zimtstange, Sternanis, Vanilleschote und der Nelke zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, mit Honig und Orangenblütenwasser abschmecken. Vanille-Puddingpulver mit dem aufgefangenen Orangensaft und etwas Wasser verrühren, dann in den Sud rühren und diesen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit bindet. Orangenfilets in dem abgekühlten Sud mindestens 12 Stunden marinieren lassen – am besten über Nacht.

[Link zum Rezept: Festliche Sternentorte mit Schokolade, Eierlikör-Mohn-Sahne und Weihnachtsorangen](#)

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

Festliche Sternentorte mit Schokolade, Eierlikör-Mohn-Sahne und Weihnachtsorangen

Aus der Pappe einen 5-Zack Stern in der Größe von 32 cm ausschneiden. Auf eine Tortenplatte legen. Schokoladenkekse fein zerbröseln und mit der Butter verkneten. Die Masse auf dem Stern aus Pappe verteilen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann aus dem Teig außen höhere Ränder formen.

Rosinen mit den 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Für die Eierlikör-Mohn-Sahne den Mohn in eine Schüssel füllen und die heiße Milch darüber geben. Gut umrühren und 15 Minuten quellen lassen. Eingeweichte Rosinen, Joghurt, Zucker und Zitronensaft unter den Mohn rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein Gefäß füllen. Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. 2 EL von dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der geschmolzenen Gelatine im Topf verrühren, dann zurück zum restlichen Eierlikör geben und verrühren. Dies nun mit der Mohn-Masse vermengen und die Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Eierlikör-Mohn-Sahne auf den Schokoladenteig geben und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Weihnachtsorangen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Rohmarzipan ausrollen und Sterne ausstechen. Die Weihnachtstorte mit den Orangenfilets und den Marzipansternen garnieren.

Leser-Tipp

Sollte zu Weihnachten der Backofen plötzlich "seinen Geist aufgeben" oder man möchte ihn einfach mal nicht anschalten, kann man ohne Stress dieses Rezept verwenden. Hat man keine Schokoladenkekse im Hause, lassen sich auch sehr gut Lebkuchen, Spekulatius, Zimtsterne etc. verwenden. Unddiese festliche Sternentorte schmeckt einfach unglaublich gut.

[Link zum Rezept: Festliche Sternentorte mit Schokolade, Eierlikör-Mohn-Sahne und Weihnachtsorangen](#)