

Stracciatella Weihnachtsstern-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für eine Torte (Durchmesser 28 cm / Höhe 8 cm)

Boden:

4 Eier Größe L
160 g Zucker
½ TL Zimt
330 ml Milch
70 ml neutrales Öl
200 g Mehl
1 Pkg Backpulver
100 g blanchierte gemahlene Mandeln

Füllung:

200 g Lebkuchen – zerkleinert

600 g Stracciatella Joghurt
100 g Schokostreusel
300 g Sahne – geschlagen
4 TL SanApart
1 Pkg Gelatine fix (Sofortgelatine entspricht 6 Blatt)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für die Böden zum Tränken
250 g Erdbeermarmelade

Dekoration:

200 g Sahne – geschlagen
ca. 200 – 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (je nach Größe des Sterns)
2-3 TL Vanillesoßenpulver ohne Kochen (zum Andicken für den Eierlikörspiegel)
ca. 60-80 g Erdbeermarmelade
etwas Kakaopulver für den Tortenrand

50 g Schokolade – geschmolzen für die Schokoladensterne

Zubereitung

Boden:

Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Eier, Zucker und Zimt ca. 5-10 Minuten aufschlagen. Milch und Öl langsam zur Eiermasse geben und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und zusammen mit den Mandeln unter die Masse heben.



Link zum Rezept: [Stracciatella Weihnachtsstern-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

Stracciatella Weihnachtsstern-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

In den vorbereiteten Backrahmen (Stern) geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Nach dem Erkalten den Boden 2x waagrecht durchschneiden.

Füllung:

Die Lebkuchen mit einem Messer oder einem Mixer zerkleinern.

Sahne mit dem SanApart steif schlagen. Unter den Joghurt die Schokostreusel geben und die Sofortgelatine untermischen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.

Aufbau Torte:

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und den Tortenring/Rahmen um den Boden legen.

Boden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken (auf 3x aufteilen)

Boden mit Marmelade einstreichen (auf 3x aufteilen)

Hälfte der kleingemachten Lebkuchen darauf verteilen.

1/3 der Stracciatella Masse darauf verteilen und glatt streichen.

Weiteren Boden einlegen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken.

Boden mit Marmelade einstreichen und restliche Lebkuchen darauf verteilen.

1/3 der Stracciatella Masse darauf verteilen und glatt streichen.

Letzten Boden einlegen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken.

Boden mit Marmelade einstreichen.

Restliche Stracciatella Masse darauf verteilen und glatt streichen.

Torte für einige Stunden kühl stellen.

Dekoration:

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Diese in einen Gefrierbeutel füllen – kleine Spitze abschneiden und auf ein Backpapier Sterne spritzen. (Man kann sich auch die Muster aufs Backpapier malen und dann mit der Schokolade an den Linien entlang fahren.) Die fertigen Schokosterne kühlen.

2 Sterne je nach Wunsch (größer und kleiner) auf ein sauberes Papier zeichnen und ausschneiden # soll als Schablone dienen.

Sahne steif schlagen. Die gut gekühlte Torte vom Tortenring lösen. Den Tortenrand mit der Sahne einstreichen.

Das Kakaopulver auf einen Teller geben und an die Torte halten. Ganz leicht auf das Kakaopulver pusten und somit kann man den Kakao gleichmäßig am Tortenrand verteilen.

Die ausgeschnittenen Papierschablonen vorsichtig auf die Torte legen und mit einem Messer ganz leicht am Papierrand entlang fahren, so dass man das Sternmuster erkennen kann. Schablonen entfernen.

Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und an den Rändern vom Sternmuster kleine Tupfer setzen. Dies je nach Geschmack am äußeren und unteren Tortenrand fortsetzen.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Vanillesoßenpulver andicken und in eine Spritze füllen. Vorsichtig zwischen die gespritzten Sahnetupfen geben und den Stern ausfüllen. Marmelade pürieren, in eine Spritze füllen und den kleinen Stern ausfüllen.

Die gekühlten Schokosterne vorsichtig mit einem Messer vom Backpapier lösen und auf die Torte legen.

Frohe Weihnachten und einen guten Appetit.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Stracciatella Weihnachtsstern-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Stracciatella Weihnachtsstern-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Man kann den Joghurt und die Marmelade ganz nach seinem Geschmack verändern.

[Link zum Rezept: Stracciatella Weihnachtsstern-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