

Eierlikörtorte mit Verpoorten Sternchen

Zutaten

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL heißes Wasser
- 170 g Zucker
- 1 Pkg Vanillin-Zucker
- 110 g Dinkelmehl
- 90 g Speisestärke
- 1/2 Pkg Backpulver

Creme:

- 500 g Mascarpone
- 3 Pkg Vanillin-Zucker
- 180 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 4 Msp Matchapulver
- 600 g Schlagsahne
- 3 Pkg Sahnesteif

- 1 Pkg Kosokraspeln

Verpoorten Sternchen:

- 200 g Dinkelmehl
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eigelbe
- 70 g Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Butter

Zubereitung

Verpoortensternchen:

Alle Zutaten vermischen und zu einem Mürbeteig kneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, ausrollen und Sternchen ausstechen. Bei 180° (vorgeheizt) ca. 9 Minuten backen.

Für den Biskuitteig die Eier mit 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen; portionsweise unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform (28 cm Durchmesser) bei 180 Grad (vorgeheizt) ca. 25 Min. backen.

Für die Creme Mascarpone, Vanillin-Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Matchapulver gut verrühren. In einer anderen Schüssel Sahne und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne unter die Mascarponecreme heben.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Verpoorten Sternchen](#)

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

Eierlikörtorte mit Verpoorten Sternchen

Den Biskuitteig nach dem Erkalten in der Mitte durchschneiden; die eine Hälfte mit ca. 2/3 der Creme bestreichen. Den 2. Boden oben drauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen, Kokosraspeln aufstreuen und mit den Verpoorten-Sternchen dekorieren.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Die Verpoortensternchen erst kurz vor dem Servieren auf den Kuchen legen, damit sie keine Feuchtigkeit ziehen sondern knackig bleiben.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Verpoorten Sternchen](#)

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