

# Weihnachtliche Kuppeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für den Biskuit:

- 250 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver

Zum Einstreichen:

- 1 Glas Aprikosenmarmelade ca. 300 g

Für die 1. Füllung:

- 1 Pkg gemahlene Gelatine
- 125 ml Orangensaft
- Filets von 3 Orangen
- etwas Zimtpulver.

Für die 2. Füllung:

- 1 Pkg Gelatine
- 1 Sahne (steif schlagen)
- 250 g Mascarpone
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Zucker

Für die 3. Füllung:

- 1 Pkg gemahlene Gelatine
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 250 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 1 Sahne (steif geschlagen)

## Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und die Eier schaumig schlagen. Das Mehl und das Backpulver unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 200° ca 15 - 20 Minuten backen. Den Biskuit nach dem Backen sofort auf ein feuchtes, mit Zucker bestreutes Geschirrhandtuch geben und vorsichtig aufrollen. Die Rolle mit Aprikosenmarmelade füllen und erneut aufrollen.

Die Biskuit-Rolle in 20 -25 Scheiben schneiden. Eine Rührschüssel (ca. 3 - 4 Liter Inhalt) mit Folie auslegen und die Biskuit-Scheiben dicht aneinander in der Schüssel auslegen.



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Kuppeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Weihnachtliche Kuppeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Für die 1. Füllung 1 Päckchen Gelatine in einem Topf mit 4 EL Wasser quellen lassen. 125 g Orangensaft mit etwas Zimt aufkochen lassen. Die Orangenfilets hinzu geben. Die Gelatine auf dem Herd flüssig machen und einrühren. Erkalten lassen, bis es anfängt zu gelieren und auf die ausgelegten Biskuit-Scheiben gießen. 1 Stunde kaltstellen.

Für die 2. Füllung die Gelatine wie bei Füllung 1 zubereiten. 250 g Mascarpone, 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, 50 g Zucker vermengen, Gelatine zugeben, eine steif geschlagene Sahne unterheben und auf Füllung 1 gießen. 1 Stunde kalt stellen.

Für die 3. Füllung die Gelatine wie bei Füllung 1 und 2 zubereiten. 250 g Mascarpone, 50 g Zucker, 100 g geschmolzene Zartbitterschokolade und etwas Lebkuchengewürz vermengen. Gelatine zugeben und eine steif geschlagene Sahne unterheben. Auf Füllung 2 gießen. 4 Stunden kalt stellen.

Die Kuppel stürzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Weihnachtsmotiven verzieren.

Ich wünsche allen eine schöne Adventszeit und ein frohes Fest!

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Kuppeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)