

Weihnachtliche Schoko-Birnen Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Schokoladen-Lebkuchen-Teig :

150 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
3 Eier
3 EL Backkakao
2 TL Vanillezucker
1 1/2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für das Birnengelee :

750 ml Williams-Christbirnensaft
Mark einer Vanilleschote
8 Blatt Gelatine

Für die Verpoorten Original Eierlikörcreme :

400 ml Schlagsahne
1 Pkg Sofortgelatine
250 g Speisequark 20%
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Zucker

Zur Dekoration :

Zartbitter Schokoladenraspel

(28 cm Durchmesser Springform)

Zubereitung

Den Backofen auf 170° (Ober/ Unterhitze) vorheizen und die Springform mit Backpapier auslegen und einfetten.

Für den Tortenboden die Eier mit der Butter und dem Zucker schaumig aufschlagen. Alle trockenen Zutaten für den Teig miteinander vermischen und portionsweise unter das Ei/ Butter/ Zucker-Gemisch rühren. Den Teig in die Springform füllen und bei 170° ca 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Anschließend aus dem Backofen holen und auskühlen lassen. (Entweder in der Springform belassen oder für die weiteren Arbeitsschritte später einen Tortenring verwenden, um das Birnengelee und die Eierlikörcreme aufzufüllen)

Während der Teig etwas auskühlt, kann die Gelatine nach Packungsanweisung eingeweicht und aufgelöst werden. Das Vanillemark und den Zucker unter den Birnensaft rühren und anschließend die aufgelöste Gelatine unterrühren. Das Birnengelee über dem Schoko-Boden verteilen und für ca 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Das Gelee muss etwas fest werden, damit die Eierlikörcreme aufgebracht werden kann.



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Schoko-Birnen 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

Weihnachtliche Schoko-Birnen Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Als Letztes wird dann die Eierlikörcreme zubereitet. Dazu wird die Sahne steif geschlagen. Der Quark wird mit dem Zucker, der Sofortgelatine und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrührt und dann portionsweise die geschlagene Sahne vorsichtig untergehoben.

Die Eierlikörmischung wird dann über das angezogene Birnengelee gegeben (ca 1/4 der Mischung beiseite stellen, für die Dekoration) und glatt gestrichen.

Der Rest der Mischung wird in eine Spritztülle gefüllt und am Rand der Torte als Tupfen aufgespritzt.

Die Torte kommt dann nochmals für 2 Stunden in den Kühlschrank.

Nach der Kühlzeit die Torte aus der Form lösen und zum Abschluss Zartbitter Schokoladenraspel über die Torte streuen und dann heißt es : schmecken lassen.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Schoko-Birnen Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)