

# Weihnachtssterntorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Biskuitteig für 1 Tortenboden:

- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pkg Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Spekulatius Gewürz
- 50 g gemahlene Walnüsse

Eierlikör-Buttercreme:

- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 75 g Zucker
- 300 ml Milch
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g Butter

Zwetschgenfüllung:

- 400 g Zwetschgen tiefgekühlt und entkernt
- 100 g Zucker
- 1 EL Butter
- 100 ml Portwein
- 100 ml Orangensaft
- 50 ml Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 5 Blatt Gelatine

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken

Fondant in rot grün und weiß

Lebensmittelfarbe in gelb und grün

## Zubereitung

Tortenform mit Backpapier auslegen.

Biskuitteig:

3 Tortenböden backen:

Eier mit Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. aufschlagen. Mehl, Backpulver, Gewürz und Walnüssen mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form in den Backofen schieben.



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

# Weihnachtssterntorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Vorgeheizter Backofen 180 Grad - Backzeit: etwa 30 Min.

Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. In einen Tortenboden mit einem kleinen Tortenring ein Loch ausstanzen.

**Buttercreme:**

Puddingpulver mit Zucker vermischen etwas Milch dazugeben und glatt rühren. Milch zum Kochen bringen und Puddingpulver einrühren. Nach und nach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Pudding zur Seite stellen und abkühlen lassen, mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Butter bei Zimmertemperatur schaumig schlagen, Löffelweise den Pudding unterrühren, es soll eine homogene und streichfähige Masse entstehen.

**Zwetschgenkompott:**

Zucker mit der Butter in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und mit Orangen- und Zitronensaft auffüllen. Zwetschgen und Zimtstange zugeben. Aufkochen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren in 5-10 Min. garen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und dann in die Zwetschgen einrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In den Tortenring den 1 Tortenboden legen.

Tortenboden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Buttercreme darauf streichen.

2 Tortenboden mit dem Loch darauf setzen, in das Loch die Zwetschgen füllen.

Tortenboden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken und Buttercreme darüber streichen.

3 Tortenboden daraufsetzen und tränken.

Tortenring entfernen.

Nun die Torte rund um mit der Buttercreme einstreichen.

Die Torte für mindesten 3 Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.

Aus rotem Fondant eine Decke ausrollen. Decke über die Torte stürzen. Decke von der Mitte aus glätten und andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden.

Aus grünen Fondant einen Zierrand in 3 cm Breite ausrollen und so lang, wie die Torte rund ist. Dieses dann am unter Rand der Torte andrücken.

Nun aus dem weißen und grünen Fondant Blütenblätter ausschneiden und die Torten-Oberfläche damit ausdekorieren, ebenso der Rand unten.

## Leser-Tipp

Die Torte ist zwar etwas zeitaufwendig, jedoch ein Hingucker auf jedem Weihnachtstisch. Auch geschmacklich nicht zu unterschätzen. Fondant kann gut mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. Die Torte kann man gut 2 Tage vor dem Servieren herstellen, kühl stellen.

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