

Zimt-Orangen Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für eine 20 cm Springform:

Zimtstern Boden:

1 Pkg (175 g) Zimtsterne

40 g Butter

Tortenboden:

3 Eier (Größe L)

110 g Mehl

110 g +25 g Puderzucker

1/2 Pkg Vanillezucker

1/2 Pkg Backpulver

1 Prise Salz

60 ml Neutrales Speiseöl

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Eierlikör-Zimt-Sahne:

400 g Schlagsahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 gehäufter TL Zimt

1/2 EL Zucker

6 Blatt Gelatine

Sonstiges:

5 EL Aprikosenmarmelade

4 EL Bitter Orangen Marmelade

4 Zimtsterne

Zubereitung

Zimtstern Boden:

Zimtsterne im Mixer fein mahlen, Butter schmelzen und mit den gemahlene Zimtsternen vermengen, in eine 20 cm Springform geben und andrücken. Den Boden für 10 Min. bei 180°C backen und auskühlen lassen.

Tortenboden:

Die Eier trennen. Das Mehl mit, Backpulver, Salz, Zucker (110 g), Vanillezucker mischen. Eigelb, Öl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und mit den trockenen Zutaten verrühren. Das Eiweiß fast steif schlagen, dann 25 g Zucker unterrühren und weiter steif schlagen. Das Eiweiß unter den Teig heben. Den Teig in eine 20 cm Springform füllen, glattstreichend und bei 180°C für 30-45 Min. backen. Den ausgekühlten Boden 1x horizontal durchschneiden.

Eierlikör-Zimt-Sahne:



[Link zum Rezept: Zimt-Orangen 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

Zimt-Orangen Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Sahne steifschlagen, Zucker und Zimt unterrühren. Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und bei geringer Hitze auflösen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur geschmolzenen Gelatine geben, dann zu der Sahne geben und unterrühren.

Zusammenbau;

1 EL Aprikosenmarmelade erwärmen, auf den Zimtstern Boden streichen und einen der Tortenböden auflegen. 4 EL Aprikosenmarmelade mit der Bitter Orangen Marmelade vermischen und bei niedriger Hitze erwärmen. Die Hälfte der Marmelade auf dem Boden verstreichen. Die Hälfte der Zimtsahne auf den Tortenboden geben, glatt streichen und den zweiten Boden aufsetzen. den Boden mit der übrigen Marmelade bestreichen. Mit der übrigen Sahne die Torte einkleiden und mit einem Tortenring umschließen. Dabei etwas der Sahne für die Dekoration zurück behalten. Für die Dekoration einen Zimtstern in die Mitte der Torte legen. Die übrigen 3 Zimtsterne zerbröseln und die Torte damit bestreuen. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel geben und die Torte damit dekorieren. Die Torte für min. 4 Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: Zimt-Orangen 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