

Eierlikörtorte mit Orangen-Nougatcreme "Let it Snow"

Zutaten

26 cm Durchmesser. 12 Stücke

Weißer Ganache:

150 g Schlagsahne

450 g Weiße Schokolade

Rührteig:

6 Eier

250 g Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g feingehackte/gemahlene Spekulatiuskekse

200 g Mehl

1 EL Backpulver

125 ml Öl

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Butter zum Ausfetten der Form

Orangen-Nougatcreme:

500 ml Milch

1 EL Zucker

1 Pkg Puddingpulver Sahne-Geschmack

250 g weiche Butter

200 g Nuss-Nougat

½ TL Zimt

1 Prise Kardamon

2 Bio Orangen (Schalenabrieb)

Frischhaltefolie

Zubereitung

Für die Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel füllen. Die Sahne in einem Topf erhitzen (nicht kochen) und auf die Schokoladenstücke gießen. Für ca. 5 Min. ruhen lassen und anschließend mit einem Teigspatel vorsichtig umrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Ganache am besten bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen.

Für den Rührteig.

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Springform ausfetten und bereit stellen.

Die Eier mit der Prise Salz und den Puder- und Vanillezucker schaumig aufschlagen.

Mehl, Spekulatiuskekse und Backpulver mischen. Zügig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Öl und das Mehlgemisch unterrühren.

Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Orangen-Nougatcreme "Let it Snow"](#)

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 Orangen-Nougatcreme "Let it Snow"

Nach dem Auskühlen den Kuchen 2x durchschneiden. (3 Böden) und den Deckel gerade schneiden.

Nougatcreme:

Nougat klein schneiden.

Nach Packungsanleitung mit der Milch, dem Zucker und den Puddingpulver einen Pudding kochen. Die Nougatstücke im Pudding schmelzen lassen. Damit sich keine Haut bildet, den Pudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Pudding auskühlen lassen.

Die weiche Butter in der Küchenmaschine cremig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. (Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur zur Verarbeitung haben.) Den Zimt, Kardamon und den Orangenschalenabrieb zur Creme geben. Gut durchrühren.

Einen Kuchenboden in einen Tortenring hineingeben. Mit der Hälfte der Nougatcreme bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen und den andere Hälfte der Nougatcreme auf dem Boden verteilen. Mit dem 3ten Boden abschließen. Den Kuchen mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer dünnen Schicht Ganache bestreichen. Ca. 30 Min. kühl stellen und anschließend mit einer zweiten Schicht Ganache überziehen.

Nach Lust und Laune mit einer Marzipan- oder Fondantdecke überziehen und dekorieren.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken wünscht
Experimentelle-Cuisine

Leser-Tipp

Die letzte Hoffnung auf weiße Weihnachten. Den Orangenschalenabrieb kann man auch durch Orangenlikör ersetzen. Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Orangen-Nougatcreme "Let it Snow"](#)