

Eierlikör-Rosinen-Torte mit einem Schneekugel-Cupcake

Zutaten

Teig:

80 g Margarine
4 Eier
180 g Zucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse

Verpoorten-Rosinen-Füllung:

250 g Mascarpone
250 g Joghurt
ca. 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Zucker
4 Blatt Gelatine
150 ml Schlagsahne
200 g Rosinen

Verzierung:

200 ml Schlagsahne
1 TL Kakao
2-3 Baiserschalen
1 TL Puderzucker

Cupcake mit Eierlikörfrosting (Schneekugel) - Zutaten ergeben 6 Cupcakes:

Teig:

70 g Mehl
1 TL Backpulver
70 g Zucker
70 g Butter
1 Ei
1 EL Milch
1 Prise Salz

Eierlikör Frosting:

100 g Puderzucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Frischkäse



[Link zum Rezept: Eierlikör-Rosinen-Torte mit einem Schneekugel-Cupcake](#)

Eierlikör-Rosinen-Torte mit einem Schneekugel-Cupcake

50 g Butter
Kokosraspeln

Dekoration (für 6 Cupcakes):
100 g Modellierfondant (ersatzweise Marzipan + Puderzucker)
rote Lebensmittelfarbe
12 Blatt Gelatine
6 Wasserbomben-Luftballons

Zubereitung

Zunächst die Rosinen quellen lassen und anschließend in etwa 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einlegen.

Für den Tortenboden die Margarine schmelzen, Eigelb trennen und das Eigelb mit 3 EL warmem Wasser schaumig rühren. Geschmolzene Margarine lauwarm unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel auf die Eiercreme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Von den Haselnüssen 1 EL beiseite stellen, den Rest zum Teig zufügen und alles locker vermischen. Den restlichen Eischnee unterheben.

Eine Springform fetten und mit den zurückgelegten Haselnüssen ausstreuen. Teig einfüllen und bei 175 Grad 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und waagrecht durchschneiden.

Mascarpone, Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und unter die Creme rühren. Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.

Einen Tortenboden zurück in die Springform legen. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Rosinen mit großzügig Eierlikör darauf streichen. Die Mascarpone-Füllung darauf schichten und den zweiten Boden auflegen. Die Torte mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Schneekugeln 6 kleine Luftballons aufpusten und in Eierbecher stellen/klemmen. 12 Blatt Gelatine in Eiswasser quellen lassen. Mit 3 Esslöffeln des Eiswassers erwärmen und auflösen. Etwas abkühlen (aber nicht fest werden) lassen. Die Luftballons in die Gelatine tauchen. Ruhig auch mit den Händen gleichmäßig einstreichen. Für 24 Stunden in die Eierbecher stellen und trocknen lassen.

Fondant (oder Marzipan) zum Teil mit der Lebensmittelfarbe einfärben und kleine Schneemänner modellieren.

Am nächsten Tag: Für die Cupcakes die Butter auf Zimmertemperatur bringen und das Mehl durch ein Sieb einrieseln lassen, damit keine Klumpen im Teig entstehen. Butter und Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Das Ei und eine Prise Salz unterrühren. Die Milch beigeben und alles weiter schaumig rühren. Zum Schluss das Mehl unterheben. Die Teigmasse in ein mit Muffinförmchen ausgelegtes Muffinblech füllen. Dabei die Förmchen nur ca. zu 2/3 befüllen. Bei 185 Grad etwa 20 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Für das Frosting weiche Butter mit dem Handrührer kurz cremig schlagen, Puderzucker unterrühren, dann Frischkäse und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.

Das Frosting auf die (kalten) Muffins spritzen. Mit Kokosraspeln bestreuen.

In den unteren Rand der Luftballons (am oberen Rand der Eierbecher) mit einer Nadel ein kleines Loch stechen. Der Luftballon zieht sich zusammen und die Gelatinekugel wird für einen kurzen Moment dasselbe tun. Vorsichtig vom Eierbecher lösen. Der Luftballon hat sich jetzt von der Gelatine gelöst und kann herausgezogen werden. Die Gelatinekugel "entbeulen" und den unteren Rand mit einer Schere gerade schneiden. Schneemann auf den Cupcake setzen. Gelatinekugel oben drüber stülpen.

Die Torte aus der Form nehmen und komplett mit geschlagener Sahne einstreichen. Mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben. Die Baiserschalen in kleine Stücke brechen und die Torte damit dekorieren. Zum Schluss den Schneekugel-Cupcake aufstellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Rosinen-Torte mit einem Schneekugel-Cupcake](#)

Eierlikör-Rosinen-Torte mit einem Schneekugel-Cupcake

Leser-Tipp

Wenn man auf das Papier beim Cupcake verzichtet, ist die Schneekugel KOMPLETT essbar.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Rosinen-Torte mit einem Schneekugel-Cupcake](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de