

Verpoorten-Spekulativ-Torte mit Vanillequitten

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 6 Eier
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Spekulativgewürz
- 250 g Spekulativ (Fertigprodukt) grob zerbrösel
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Milch
- 350 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver

Für die Vanillequitten:

- 1 kg Quitten (ersatzweise Äpfel)
- 2 Vanilleschoten
- 100 g Zucker
- 350 ml Weißwein oder Apfelsaft

Für die Eierlikörcreme:

- 1Pkg Dessertpulver (ohne kochen) Vanille- oder weiße Schokoladengeschmack
- 750 g Mascarpone
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Milch
- 200 g weiße Schokolade

Für die Deko:

- 150 g Marzipan
- Speisefarbe in Blau und Silber
- Silberperlen

Zubereitung

Für den Teig Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, nacheinander Gewürz, Mandeln, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Milch und Spekulativbrösel unterrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver miteinander vermengen und ebenfalls unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 175 Grad 45 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Die Quitten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Weißwein oder Saft zusammen mit dem Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschoten in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Quitten zufügen, etwa 10 Minuten köcheln und dann in dem Sud erkalten lassen (am besten über Nacht).



[Link zum Rezept: Verpoorten-Spekulativ-Torte mit Vanillequitten](#)

Verpoorten-Spekulativ-Torte mit Vanillequitten

Für die Creme die Schokolade schmelzen, das Dessertpulver mit Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufschlagen, mit Mascarpone und der geschmolzenen Schokolade glatt rühren. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Jetzt geht's an den Zusammenbau:

Tortenboden 2x waagrecht durchschneiden.

Auf den unteren Boden eine dünne Schicht Creme streichen, nächsten Boden auflegen, die Vanillequitten gleichmäßig darauf verteilen (ACHTUNG: vorher unbedingt gut abtropfen lassen!), dann die Unterseite des dritten Bodens mit Creme bestreichen und (mit der Cremeseite) auf die Quitten legen. Alles gut andrücken. Restliche Creme hellblau einfärben und die Torte damit einstreichen.

Jetzt noch aus dem Marzipan Kugeln formen, blau und silber einfärben und die Torte damit dekorieren.

Vor dem Servieren 2-3 Stunden durchkühlen lassen.

Leser-Tipp

Auch hübsch: Creme dunkelrot einfärben und die Torte mit goldenen Marzipankugeln dekorieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Spekulativ-Torte mit Vanillequitten](#)

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