

Adventskranz-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für die Springform (26 cm):

etwas Butter

Backpapier

Zimt-Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

130 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

100 g Speisestärke

2 TL Zimt

Waldbeer-Fruchteinlage:

500 g Waldbeeren (Tiefgekühlt)

200 ml roter Fruchtsaft (z.B Granatapfel)

10 g Agaragar

Verpoorten Eierlikör-Vanille-Creme:

1 Pkg Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

500 ml Milch (für den Pudding siehe Packungsanweisung)

250 g weiche Butter

20 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Schokoflocken

Schokoladendecke

200 g Zartbitterkuvertüre

25 g Kokosfett

Topping/Dekoration/Spritzdekor:

2 Eiweiß

150 g Puderzucker

1/4 TL Saft einer Zitrone

1 EL Honig

1 Prise Salz

Schokoladenbordüre:



[Link zum Rezept: Adventskranz-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

Adventskranz-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

200 g weiße Kuvertüre

Sonstiges:

Essbare Perlen und Sterne

4 Mandeln

Zimt

Zubereitung

Den Boden der Springform einfetten und mit Backpapier belegen. Backofen auf Ober-/Unterhitze etwa 180°C vorheizen.

Zimt-Biskuitteig:

Die Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer oder in der Küchenmaschine auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Den Zucker mit Vanillezucker mischen und 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, Speisestärke und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufeiterrühren. Den Teig anschließend in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Etwa 35. Minuten backen.

Fruchteinlage (Schicht auf dem Biskuit):

Die Früchte werden püriert und in einem Topf so lange gekocht, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Masse sollte hierbei sehr stark eingedickt sein. Den Saft mit Agaragar verrühren und 2 Minuten sprudelnd aufkochen lassen. Dann vom Herd herunter nehmen und mit dem Fruchtpüree vermengen. Die Masse wird danach direkt auf dem Biskuitboden verteilt und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank gestellt.

Verpoorten Eierlikör-Vanille-Creme (nächste Schicht)

Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Pudding mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Anschließend weiche Butter, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Schokoladenflocken hinzugeben und mit dem Mixer weiß-cremig rühren und den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding esslöffelweiseiterrühren. Die Creme wird nun auf die abgekühlte Fruchteinlage gegeben und mit dem Biskuitdeckel abgeschlossen.

Für die Schokoladendecke wird die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad erhitzt und danach auf die Biskuitdeckel gegossen. Die Torte sollte nun für 2-3 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.

Schokoladenbordüre/rand:

Für den Rand wird Backpapier auf die Höhe der Torte zugeschnitten. Desweiteren muss das Backpapier so lang sein, dass es ohne weiteres um die Torte passt. Die Schokolade wird im Wasserbad erhitzt und in einen Spritzbeutel gefüllt. Anschließend werden beliebige Muster z.B. Ovale auf das Backpapier gemalt. Nach diesem Schritt muss die Schokolade für ca. 2-3 Minuten anziehen. Danach wird das Stück Backpapier um die Torte gelegt und fest angedrückt. Die Schokolade muss nun vollständig erkalten. Danach kann das Backpapier abgezogen werden.

Topping:

1 Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, Puderzucker, Zitronensaft und Honig hinzugeben. Über einem kochenden Wasserbad für ca. 10 Min. weiter aufschlagen, so dass eine Kerntemperatur von ca. 70 °C erreicht wird. Die Masse vom Wasserbad nehmen und kalt aufschlagen. Die Masse wird anschließend in einen Spritzbeutel gefüllt. Die Torte kann nun beliebig dekoriert werden. Der Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

[Link zum Rezept: Adventskranz-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