

Weihnachtliche Verpoorten-Früchtepunsch-Torte mit Mandel-Lebkuchenbiskuit und Granatapfelsplittern

Zutaten

für 9 Portionen

Mandel-Lebkuchenbiskuit:

3 Eier
200 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Backpulver
100 g Mehl
1 Pkg Schokoladenpuddingpulver
50 g Mandelsplitter
50 g ganze Mandeln
25 g Kürbiskerne

Früchtepunschcreme:

Saft einer Orange
400 ml Apfelsaft
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Vanillepuddingpulver
5 EL Zucker
100 g Creme fraîche
Abrieb einer Orange
400 ml Schlagsahne
4 EL Zucker
1 Msp Vanillemark
Kerne von einem halben Granatapfel

Dekoration:

eine Mandarine (Scheiben)
Zimtsterne

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Lebkuchengewürz sehr lange schaumig rühren. Backpulver mit dem Mehl, dem Schokoladenpuddingpulver verquirlen und unter die Eimasse ziehen. Zum Schluss die Mandeln und Kürbiskerne unterrühren. In eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 25 Minuten garen, anschließend auskühlen lassen.

Den Saft in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Das Vanillepuddingpulver mit 3 EL Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulvergemisch einrühren. Nochmals unter Rühren für eine Minuten aufkochen. Das Creme fraîche und den Orangenabrieb untermengen. Unter



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Verpoorten-Früchtepunsch-Torte mit Mandel-Lebkuchenbiskuit und Granatapfelsplittern](#)

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

Weihnachtliche Verpoorten-Früchtepunsch-Torte mit Mandel-Lebkuchenbiskuit und Granatapfelsplintern

gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker und dem Vanillemark steif schlagen und unter kräftigem Rühren unter die Puddingmasse ziehen.

Den Biskuit in der Mitte teilen. Etwas Punschcreme für die Dekoration zur Seite legen. Die Granatapfelkerne unter die Punschcreme ziehen, dabei einige für die Dekoration aufsparen. Die Punschcreme auf den unteren Biskuitboden verteilen und den oberen Boden darauf legen. Die Torte mit der Punschcreme, dem Granatapfel, den Mandarinenscheiben und den Zimtsternen dekorieren.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kann man gut durch VERPOORTEN-Punsch austauschen, dann wird die Torte noch weihnachtlicher.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Verpoorten-Früchtepunsch-Torte mit Mandel-Lebkuchenbiskuit und Granatapfelsplintern](#)