

Kuchenrezepte mit Eierlikör "Verpoorten-Creme-Törtchen"

Zutaten

Eierlikör-Vanille-Creme Grundrezept:

100 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer ¼ Zitrone
165 ml Sahne (33%), flüssig
165 ml Milch
1 Prise Salz
40 g Eigelb (ca. 2 Eigelbe)
40 g Puddingpulver/Cremepulver
165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Pistazien für die Eierlikör-Vanille-Creme:

25 g geriebene/gemahlene Pistazien

Belag:

Himbeeren
Erdbeeren
Physalis
20 g ganze Pistazien
50 g geröstete, gehobelte Mandeln
1 TL Kaffeepulver
30 mm Gebäckkapseln
fertiger Biskuit, in dünne Scheiben geschnitten (Biskuittaler)



Zubereitung

Eierlikör-Vanille-Creme:

1. Die Vanilleschote mit einem Messer seitlich aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen.
2. Ein Drittel der Sahne und Milch (zusammen 110 ml), Eigelb und Puddingpulver in ein Gefäß geben. Alle Zutaten mit einem Schneebesen klümpchenfrei anrühren.
3. Die übrigen zwei Drittel Milch und Sahne (220 ml) unter Zugabe von Zucker, einer Prise Salz, Vanillemark, Abrieb einer ¼ Zitrone kurz aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver (Schritt 2) mit einem Schneebesen zügig einrühren. Die Puddingmasse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nochmals unter Rühren kurz aufkochen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist.
4. Diese Eierlikör-Vanille-Creme im Kühlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht kaltstellen.
5. Danach die ausgekühlte Eierlikör-Vanille-Creme mit einer Küchenmaschine kurz aufschlagen, bis sie cremig und glatt ist.

[Link zum Rezept: Kuchenrezepte mit Eierlikör "Verpoorten-Creme-Törtchen"](#)

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

Kuchenrezepte mit Eierlikör "Verpoorten-Creme-Törtchen"

Pistazien-Eierlikör-Vanille-Creme:

Von der glattgerührten Vanillecreme 200 g in eine Schüssel geben und mit den fein geriebenen Pistazien verrühren.

Herstellen der VERPOORTEN-Creme-Törtchen:

1. Die ca. 1 cm dicken Biskuitscheiben mit einem runden Ausstecher (3,5 cm \varnothing) oder einem Schnapsglas ausstechen.
2. Biskuittaler in die Gebäckkapseln (30 mm) einlegen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dünn bestreichen.
3. Vanillecreme und Pistaziencreme sortenrein in zwei Dressierbeutel einfüllen.
4. Die Cremes auf die eingelegten Biskuits dressieren (ca. 12 g pro Törtchen).

Dekorieren der VERPOORTEN-Creme-Törtchen – 3 Varianten:

Eierlikör-Creme-Törtchen mit Himbeeren:

Auf die Creme drei Himbeeren zu einem Dreieck platzieren (eventuell eine ganze Pistazie in die Mitte platzieren, mit Puderzucker abstauben).

Eierlikör-Creme-Törtchen mit Erdbeerspalten:

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in je sechs Spalten schneiden. Auf die Creme drei Erdbeerspalten (mit der Spitze nach oben) auflegen und ein wenig Kaffeepulver darüberstreuen.

Eierlikör-Creme-Törtchen mit Pistazien-Physalis:

Physalis öffnen, auf die Creme platzieren und geröstete, gehobelte Mandeln darüberstreuen.

TIPP: Die VERPOORTEN-Creme-Törtchen lassen sich mit jeder Art von Frucht belegen und nach Belieben dekorieren. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

[Link zum Rezept: Kuchenrezepte mit Eierlikör "Verpoorten-Creme-Törtchen"](#)