

Eierlikörtorte mit Himbeerbuttercreme und Marzipan

Zutaten

Teig:

Hinweis - Ich habe je einen Teig nach dem anderen gebacken (hierfür einfach das Rezept durch drei teilen), man kann aber auch alle Zutaten anrühren, aufteilen und danach einfärben.

1,1 kg Mehl
2 TL Salz
2 TL Zimt
1 ½ TL Muskat
3 TL Backpulver
1 ½ TL Natron
1 kg Zucker
1 ½ Phiole Vanillearoma
540 ml Buttermilch
9 Eier
6 Eigelbe
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Himbeerbuttercreme:

150 g TK Himbeeren (aufgetaut)
500 g Butter (weich)
280 g Puderzucker
2 TL Himbeersirup

Dekoration:

Himbeerkonfitüre
1 kg Marzipanrohmasse
200 g Puderzucker
Fondant in schwarz und weiß
Zuckerschrift in blau, rot und gold

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die gewünschten drei Backformen mit Butter einfetten, am besten eignet sich hierfür eine 26er Springform. Außerdem bitte sechs Muffinförmchen bereitstellen.

2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, danach das Backpulver, Natron, Salz, Muskat und Zimt hinzugeben und alles kurz gut vermischen. Die trockenen Zutaten nun zur Seite stellen und die Butter mit einem Rührgerät so lange schlagen, bis sie an Farbe verliert und schön fluffig wird (dies kann bis zu 4 Minuten dauern). Den Zucker dazu geben und eine weitere Minute schaumig schlagen. Sobald dies erledigt ist, kommt immer ein Ei zu der Masse dazu.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Himbeerbuttercreme und Marzipan](#)

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

Eierlikörtorte mit Himbeerbuttercreme und Marzipan

3. Die Eigelbe nacheinander hinzugeben und gut vermischen. Nachdem ein glatter Teig entstanden ist, kann man nun nach Belieben den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie Vanillearoma hinzugeben (die Menge ist dabei vollkommen optional und kann nach persönlichem Geschmack gewählt werden).

4. Bei unserem nächsten Schritt werden jetzt die trockenen Zutaten mit den Nassen vermengt, das Rührgerät auf die niedrigste Stufe stellen und die Hälfte des Mehles hinzugeben. Danach die Buttermilch hinzugeben, wieder ordentlich mischen und daraufhin das restliche Mehl hineingeben.

5. Schließlich den fertigen Teig in drei Teile aufteilen und jeweils zwei davon mit Lebensmittelfarbe in rot und blau einfärben. Bevor wir die Teige aber in ihre Springformen gießen, ca. 2-3 Esslöffel von jedem in eine Muffinform geben (wir werden diese später für den Hals der Flasche verwenden). Es ist übrigens auch kein Problem die Teige nacheinander zu backen, falls man nur eine Springform hat.

6. Am besten die Muffins zuerst bei 180 Grad für ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen, sobald kein Teig mehr kleben bleibt, sind sie fertig). Diese abkühlen lassen und nun die Kuchen für jeweils 45 Minuten backen, auch hier ist es wichtig eine Stäbchenprobe zu machen. Wenn alles abgekühlt ist, kann man die Kuchen aus der Form nehmen.

Buttercreme:

1. Die Himbeeren auftauen lassen und mit einem Mixer pürieren, diese am besten danach noch durch ein Sieb geben, damit keine Kerne übrig bleiben.

2. Danach die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät schlagen. Solange, bis sie an Farbe verloren hat (dies kann gute 5 Minuten dauern). Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, kann man den gesiebten Puderzucker hinzugeben und es schließlich nochmals für ca. 5 Minuten schlagen.

3. Jetzt zwei Esslöffel der Himbeeren hinzugeben und kurz unterrühren. Zusätzlich habe ich dabei noch einen Teelöffel Himbeersirup hineingegeben, aber dies ist ganz nach Belieben. Sobald alles vermengt ist, als Letztes den Frischkäse hineingeben und ganz kurz schlagen.

Zusammensetzen des Kuchens:

Ganz wichtig ist es hierbei eine sichere Unterlage für den Kuchen zu wählen, am besten ein Brett oder eine drehbare Kuchenplatte.

1. Die abgekühlten Teige zurechtschneiden, dafür mit einem Messer vorsichtig die Oberseite abschneiden. Dasselbe bitte bei den Muffins wiederholen. Dann eine runde Form wählen, am besten eignen sich hierfür Ausstecher oder auch Schüsseln. Die Größe ist dabei frei wählbar und abhängig davon, wie breit die Flasche am Ende werden soll.

2. Es ergeben sich aus dem Kuchen von jeder Farbe jeweils drei ausgestochene Böden und zwei Muffinböden.

3. Die Buttercreme bereit stellen und zuerst einen der blauen Böden auf die Unterlage geben. Eine Schicht Buttercreme darauf geben und den weißen Boden aufsetzen, danach wieder Buttercreme und schließlich den roten Boden darauf setzen.

4. Nun einen Strohhalm nehmen, diesen in die drei Böden stecken (möglichst mittig) und dort zusammen kneifen, wo der Strohhalm gerade noch aus dem Kuchen hinausschaut. Hinausziehen und dort abschneiden. Drei weitere Strohhalme diesem anpassen und diese nun in die Kuchen stechen – dies wird uns am Ende den nötigen Halt der Torte sichern. Jetzt eine der Kuchenplatten aus Pappe darauf setzen und Schritt 3 wiederholen.

5. Die Böden mit Buttercreme ummanteln und kalt stellen, währenddessen mit den restlichen drei Schichten dasselbe wiederholen und ebenso die Muffinböden zusammensetzen.

6. Sobald die unteren Böden kalt sind, kann man nun alles zusammensetzen. Dabei ruhig nicht an Buttercreme sparen, da diese ebenfalls einen gewissen Halt sichert. Den Kuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Dekoration:

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Himbeerbuttercreme und Marzipan](#)

Eierlikörtorte mit Himbeerbuttercreme und Marzipan

1. Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben zurechtschneiden, dann mit Himbeerkonfitüre einpinseln. Das Marzipan auf eine Arbeitsfläche geben und mit Puderzucker durchkneten. Dies solange wiederholen, bis sich eine geschmeidige Masse ergibt und diese nun zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen.
2. Mit einem Nudelholz die Marzipandecke anheben und langsam über den Kuchen geben. Nun alles zurecht drücken oder falls nötig abschneiden.
3. Als Nächstes den weißen Fondant ausrollen, einen Kreis ausstechen und einen längeren Streifen. Diese mit etwas Zuckerschrift auf das Marzipan kleben.
4. Aus dem schwarzen Fondant ebenfalls einen Streifen ausschneiden, einen Kreis (welcher wiederum nochmals mittig ausgestochen wird), einen Teil für den Flaschenhals und die Schrift ausschneiden. Alles auf dem Kuchen platzieren.
5. Mit roter, blauer und goldener Zuckerschrift jeweils die Ränder malen, das Wappen und das VERPOORTEN Logo in der Mitte.

Den Kuchen am besten nochmals kalt stellen und vor dem Anschneiden etwas stehen lassen.

Gutes Gelingen und viel Spaß mit diesem Rezept!

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Himbeerbuttercreme und Marzipan](#)