

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Leckerer Start in die Apfelsaison 2017!
Cremig-fruchtige Eierlikör-Apfel-Torte
von Konditormeister Marcel Seeger

Für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl, Typ 550
170 g zimmerwarme Butter
120 g Staubzucker
40 g Eigelb
2 g Salz
½ Vanille aus der Schote
Spritzer Zitronensaft

Für die Nussfüllung:

100 g Milch
15 g Butter
15 g Honig
40 g Zucker
140 g Haselnüsse, feingemahlen
60 g Kuchenbrösel
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Prise Salz

Für die Äpfel:

4-6 Äpfel (Elstar), je nach Größe der Früchte

Für den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenguss:

100 ml Milch
100 ml Sahne
100 g Zucker
80 g Butter
½ Vanille aus der Schote
Prise Salz
200 g Vollei, entspricht 4 Eiern der Größe M
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Vanille-Puddingpulver

Dekorationsvorschlag 1:



[Link zum Rezept: Eierlikör-Apfel-Torte Rezept 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

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

einen Apfel
klarer Tortenguss
Nougatcreme oder Vanillecreme
Schokoladenbecher (VERPOORTINIS)
Tortenring: 26 cm im Durchmesser und 5 cm Höhe

Dekorationsvorschlag 2:
100 g Tafel Schokolade (weiße, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade)
Luftpolsterfolie

Backform: Tortenring 26 cm Durchmesser (5 cm Höhe) oder Springform in gleicher Größe

Zubereitung

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Mürbeteig:

Butter, Zucker, Salz, Vanille und den Zitronensaft miteinander geschmeidig kneten. Das Eigelb nach und nach dazugeben, bis alle Zutaten verbunden sind. Als Letztes das Mehl zufügen und unterkneten, bis ein glatter und geschmeidiger Mürbeteig entstanden ist. Den fertigen Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 45 Min. in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe darauf stellen. Den Ring leicht einfetten. Den gekühlten Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 3,5 mm Stärke gleichmäßig ausrollen und dann einen Boden von 26 cm Durchmesser ausstechen. Diesen Boden nun in den Ring legen. Den restlichen Teig zu einer etwa daumendicken Rolle formen und diese dann in den Tortenring an den Rand legen. Nun mit den Fingern den Teig gleichmäßig von innen am Rand hochdrücken, sodass der Tortenring komplett mit Teig ausgekleidet ist. Überstehende kleine Teigreste mittels eines Küchenmessers abschneiden und wegnehmen.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Nussfüllung:

Milch, Butter, Honig, Zucker und Salz miteinander aufkochen. Die Haselnüsse und die Kuchenbrösel miteinander vermischen und dann in die kochende Milch geben. Alles gut miteinander vermischen und zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Die fertige Masse kurz abkühlen lassen und dann in den bereits vorbereiteten Tortenring einfüllen, sodass eine glatte Schicht entsteht.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Äpfel:

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren und entkernen. Dann die Apfelhälften mit einem Messer gleichmäßig einschneiden, ohne sie zu zerteilen. Die so vorbereiteten Hälften in den Tortenring auf die Nussfüllung legen. Der Ring soll dicht mit Äpfeln belegt sein. Nun kann der Backofen bereits vorgeheizt werden und zwar auf 200 °C Unter/Oberhitze.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenguss:

Milch, Sahne, Zucker, Butter, Vanille und eine Prise Salz miteinander aufkochen. Die Eier mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Vanille-Puddingpulver verquirlen. Wenn die Milch kocht, die verquirlte Masse zugeben und unter ständigem Rühren die gesamte Masse erhitzen, bis sie beginnt einzudicken. Die Masse sollte nicht vollständig kochen, da sie sonst zu fest werden kann und sich nicht gut auf der Torte verteilen lässt.

Den fertigen Eierlikör-Tortenguss in den Tortenring auf die Äpfel gießen und glatt streichen. Die fertige Apfel-Eierlikör-Torte kann nun direkt in den vorgeheizten Ofen gegeben werden. Die Apfel-Eierlikör-Torte backt während ca. 35 Min. durch und wird goldbraun. Je nach Backofen kann sich die Backzeit geringfügig ändern. Nach dem Backen die Eierlikör-Apfel-Torte auskühlen lassen und dann den Tortenring vorsichtig entfernen.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Dekorationsvorschlag 1:

[Link zum Rezept: Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

Einen frischen Apfel waschen, halbieren und entkernen. Einige gleichmäßige Apfelspalten abschneiden, die der Anzahl der späteren Tortenstücke entsprechen. Diese Apfelspalten sowie die Oberfläche der Apfel-Eierlikör-Torte mit klarem Tortenguss abglänzen. Auf jedes Tortenstück eine Rosette mit handelsüblicher Nougatcreme oder Vanillecreme spritzen und je eine abgeglänzte Apfelspalte anlegen. In die gekauften, kleinen Schokoladenhohkörper leckeren VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Hilfe eines Dosiertrichters oder einer kleinen Spritztüte einfüllen und diesen dann neben die Apfelspalte stellen. Zum Abschluss kann die Apfel-Eierlikör-Torte mit etwas Puderzucker besiebt werden. Guten Appetit!

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Dekorationsvorschlag 2:

Nehmen Sie sich ein Stück Luftpolsterfolie, die Größe eines DIN A 4 Blatts reicht vollkommen aus und legen Sie es mit den Noppen nach oben auf ein kleines Backblech oder einen Tortenteller. Der Boden Ihrer Springform eignet sich ebenfalls sehr gut. Lösen Sie nun in der Mikrowelle oder in einem kleineren Topf auf dem Herd eine 100 g Schokoladentafel langsam auf. Es eignen sich alle Sorten Schokolade, also weiße, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

Wichtig: Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Schokolade nur leicht erwärmen (max. 36 °C) und nicht stark erhitzen, da sie sonst anbrennen kann und im Geschmack bitter wird!

Sobald die Tafel Schokolade flüssig geworden ist, schütten Sie sie auf die vorbereitete Luftpolsterfolie und verteilen die Schokolade dann gleichmäßig auf der gesamten Fläche. Das können Sie mit einem Pinsel oder einem Tortenheber machen. Die Noppen der Folie sollen mit Schokolade bedeckt sein. Jetzt stellen Sie die fertige Folie mit dem Blech in den Kühlschrank und lassen die Schokolade fest werden. Das dauert erfahrungsgemäß eine gute Viertelstunde. Dann nehmen Sie die erstarrte Schokoladenfolie aus dem Kühlschrank, wenden diese und ziehen die Luftpolsterfolie vorsichtig ab. Fertig ist eine leicht herzustellende und optisch attraktive Dekoration. Brechen Sie nun Stücke in beliebiger Größe aus der Platte heraus und verwenden Sie diese als Dekoration für Ihre leckerere VERPOORTEN-Torte.

Die Verbindung aus frischer Frucht, cremigem VERPOORTEN ORIGINAL und feiner Nussfüllung macht diese Apfeltorte einfach unwiderstehlich!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör](#)