

# Schokoladenkuchen mit Eierlikör-Frischkäse-Füllung "Verpoorten Schokocreme Tarte"

## Zutaten

Knusperboden:

170 g Schokowaffeln

1 Prise Salz

60 g Butter

Eierlikör-Frischkäse-Füllung:

100 g weiße Schokolade

100 g Butter

250 g Frischkäse

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schoko-Ganache:

150 g Zartbitter-Kuvertüre

150 g Vollmilch-Kuvertüre

150 ml Sahne



## Zubereitung

1. Für den Boden Schokowaffeln in eine Schüssel geben und fein bröseln. Butter schmelzen und mit dem Salz zu den Waffeln geben. Gut vermengen und in eine Tarteform mit herausnehmbaren Boden drücken. 30 Minuten kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Für die Eierlikör-Frischkäse-Füllung die Schokolade gemeinsam mit Butter, Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer glatten Creme rühren. Auf dem Tarteboden verteilen und kaltstellen.
3. Zum Abschluss die Zartbitter- und Vollmilch-Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. So lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und eine glänzende Masse entsteht. Die Ganache ebenfalls in die Tarteform geben und glattstreichen. Mindestens eine Stunde kaltstellen.

[Link zum Rezept: Schokoladenkuchen mit Eierlikör-Frischkäse-Füllung "Verpoorten Schokocreme Tarte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)