

Schoko Knuspertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

200 g Butterkekse
250 g Zartbitterschokolade
3 Blatt Gelatine
150 g Crème Fraîche
100 g Magerquark
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 EL Karamellsauce
300 g Sahne

Deko:

Gebrannte Haselnüsse



Zubereitung

1. Butterkekse fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen und mit den Kekskrümeln vermengen. In eine gefettete Springform (26 cm) geben, flach andrücken und dabei einen Rand formen. 2 Stunden kaltstellen.
2. Gelatine in Wasser einweichen. Crème Fraîche und Quark in einer Schüssel verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und Gelatine hierin auflösen. Ein paar Löffel der Quarkcreme unter den Eierlikör mischen, damit sich die Temperatur etwas anpasst. Anschließend alles in die Schüssel geben und zu einer glatten Masse rühren.
3. Sahne steif schlagen und gemeinsam mit der Karamellsauce unter die Creme heben. Creme auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit gebrannten Haselnüssen verzieren.

[Link zum Rezept: Schoko Knuspertorte 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