

Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger

Zutaten

Für den Mürbeteigboden:

70 g Butter, Zimmertemperatur
70 g Zucker
1 Ei, groß
200 g Mehl
40 g Marmelade nach eigener Wahl

Für den Schokoladen-Biskuitboden:

50 g Butter, Zimmertemperatur
40 g Puderzucker
100 ml Eigelb
20 g Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Zartbitterschokolade, flüssig gemacht
Eiweiß von 5 großen Eiern
80 g Puderzucker
120 g Mehl
50 g Kokosraspel
2 x 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Waffeln mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

50 g Butter, aufgelöst
80 g Mehl
2 Msp Backpulver
40 ml Milch
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Zucker
80 ml Ei, das entspricht zwei kleinen Eiern von 40 g
20 g Vanillezucker
1 Prise Salz

Für die fruchtige Kirschfüllung:

380 g Sauerkirschen, entspricht einem Glas Sauerkirschen
220 ml Kirschsaft, entspricht dem Saft aus dem Glas Sauerkirschen
60 g Zucker
10 g Vanillezucker
20 g Speisestärke
1 Prise gemahlene Zimt



[Link zum Rezept: Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger](#)

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

Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger

Für die schnelle Joghurt-Eierlikör-Creme mit VERPOORTEN ORIGINAL:

450 ml Sahne, aufgeschlagen
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
10 g Vanillezucker
300 g Joghurt
6 Blatt Gelatine
100 ml Wasser um die Gelatine einzuweichen

Für den Eierlikörspiegel:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Blatt Gelatine
80 ml kaltes Wasser, um die Gelatine einzuweichen

Für die Dekoration der Eierlikörtorte:

350 ml Schlagsahne
12 g Sahnesteif
50 g aufgelöste Kuchenglasur, alternativ etwas Puderzucker zum Bestäuben.
evtl. Kokosraspel für die Verzierung des Rands

Backform:

- Springformring 26 cm Durchmesser (Mürbeteig und Biskuitboden backen)
- Tortenring 26 cm Durchmesser und mindestens 9 cm Höhe (Zusammenstellen der Eierlikörtorte)
- Ausstecher von 10-12 cm Durchmesser (Eierlikörspiegel herstellen)

Zubereitung

Mürbeteig für die Eierlikörtorte:

Butter, Zucker und das Ei miteinander glattrühren. Das Mehl mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den fertigen Teig in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen. Nach der Kühlphase den Teig auf einer leicht gemehlten Unterlage ausrollen, bis er eine Stärke von ca. 3,5 mm erreicht hat. Dann mit einem Ring von 26 cm Durchmesser einen Boden ausstechen und diesen auf ein Backblech legen. Das Backblech vor dem Belegen mit dem Boden entweder leicht einfetten oder mit einem Stück Backpapier belegen. Den Mürbeteigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Boden beim Backen keine Blasen wirft. Nun den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober- und Unterhitze für 10-12 Min. goldgelb backen. Danach den Boden zum Auskühlen beiseite stellen.

Schokoladen-Biskuitboden für die Eierlikörtorte:

Butter, Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker und Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen. Währenddessen die Schokolade verflüssigen. Entweder über einem Wasserbad oder aber vorsichtig und langsam in der Mikrowelle. Bitte darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß gemacht wird, da sie sonst verbrennen kann und bitter wird! Die cremige Eimasse kurz beiseite stellen und das Eiweiß mit dem Puderzucker zu einem festen Schnee aufschlagen. Das Mehl und die Kokosraspel vermischen. Nun die flüssige Zartbitterschokolade vorsichtig in die cremige Eimasse einrühren, dann den festen Eischnee behutsam zufügen bzw. unterheben und zuletzt dann das Mehl mit den Kokosraspeln unter die luftige Masse arbeiten. Den fertigen Schokoladenbiskuit in eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser oder alternativ in einen mit Backpapier eingeschlagenen Ring gleicher Größe geben, glatt streichen und dann im bereits vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Min. backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und gegebenenfalls die Backzeit

[Link zum Rezept: Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger](#)

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

Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger

anpassen. Nach dem Backen den Boden auskühlen lassen und dann die Form oder den Ring entfernen. Nun den Boden am besten über Nacht ruhen lassen, dann lässt er sich am nächsten Tag umso leichter schneiden. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Waffeln für die Eierlikörtorte:

Die Butter auflösen und beiseite stellen. Mehl und Backpulver vermischen. Die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, zum Mehl geben und glatt arbeiten. Nun den Zucker, das Ei sowie Vanillezucker und Salz dazugeben. Alles miteinander verrühren und zum Schluß die gelöste Butter in feinem Strahl zugießen und solange weiter rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den fertigen Waffelteig 20 Min. abgedeckt stehen lassen und dann im vorgeheizten Waffeleisen 2 schöne, goldgelbe Waffeln backen. Die gebackenen Waffeln abkühlen lassen und abgedeckt aufbewahren, bis sie gebraucht werden. Eine Waffel kommt in die Tortenfüllung als Boden, die Zweite wird für die spätere Dekoration benötigt.

Fruchtige Kirschfüllung für die Eierlikörtorte:

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 140 ml des abgetropften Saftes mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Zimt aufkochen. Die restlichen 80 ml Saft mit der Speisestärke verrühren und dann in den kochenden Saft einrühren. Alles noch einmal miteinander aufkochen und dann die Sauerkirschen unterheben. Dann die Kirschfüllung in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Nun sind die Vorbereitungen abgeschlossen und die Torte nähert sich der Fertigstellung!

Den gebackenen Mürbeteigboden mit 40 g Marmelade nach eigener Wahl bestreichen und den ersten Schokoladenbiskuitboden auflegen. Diesen Boden nun mit einem Tortenring von 26 cm Durchmesser und 9 cm Höhe umstellen. Den Schokoladenbiskuitboden nun mit 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bepinseln. Jetzt 550 g der Kirschfüllung auf den Schokoladenbiskuitboden geben und verstreichen (der Rest wird für die Dekoration gebraucht).

Joghurt-Eierlikör-Creme für die Eierlikörtorte:

Die Schlagsahne aufschlagen und kurz beiseite stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter Rühren auflösen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Zucker, Vanillezucker und dem Joghurt verrühren, dann die Schlagsahne unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl einrühren. Fertig.

Nun eine Schicht Joghurt-Eierlikör-Creme auf die Kirschsicht geben und glatt streichen. Den zweiten Schokoladenbiskuitboden auflegen und erneut mit einer Schicht Joghurt-Eierlikör-Creme bestreichen. Nun eine der goldgelben Waffeln einlegen und wieder mit Joghurt-Eierlikör-Creme bestreichen. Den verbliebenen Schokoladenboden auflegen und diesen noch einmal mit 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bepinseln. Nun die restliche Joghurt-Eierlikör-Creme auf dem Schokoladenboden verstreichen. Die fertig geschichtete Torte nun für mind. 1,5 Std. in den Kühlschrank stellen, damit sie die nötige Bindung aufbauen kann. Nach der Kühlphase die Torte vorsichtig aus dem Ring schneiden.

Eierlikörspiegel herstellen – Dekoration der Eierlikörtorte:

Zuerst 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann gut ausdrücken. 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen und dann die Gelatine mit einem Löffel unter den erwärmten Eierlikör rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Einen kleinen Ausstecher von 10 oder 12 cm Durchmesser auf eine stabile, glatte Unterlage stellen. Zwischen Unterlage und Tortenring sollte kein Spalt zu sehen sein, damit die Eierlikörspiegel-Masse nicht auslaufen kann. Die Eierlikörspiegel-Masse in den Ausstecher gießen und anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Tipp: Der Ausstecher kann zur Sicherheit mit einem Stück Backpapier fest eingeschlagen werden. Nach der Kühlphase den Ausstecher mit einem Messer losschneiden und abheben. Nun ein Tortenblech mit 5 g Butter dünn einfetten und auf den Eierlikörspiegel legen. Wenden und dann das Backpapier vorsichtig entfernen. Nun mit Hilfe des gelösten Ausstechers den Eierlikörspiegel auf die Torte schieben.

Die zweite, mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gebackene Waffel in kleine Dreiecke schneiden und diese mit einer Ecke in aufgelöste Kuchenglasur tauchen und auf einem Stück Backpapier fest werden lassen. Alternativ können die Waffelecken auch mit Puderzucker besiebt werden. Nun 350 ml Schlagsahne mit etwas Sahnesteif aufschlagen und die Oberfläche der Torte damit bestreichen. Zuvor von der aufgeschlagenen Sahne ca. 100 ml für die Sahnetupfen zur Seite stellen.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörspiegel aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Ring vorsichtig auf die Mitte der Torte abschieben. Dann den Ring losschneiden und abnehmen. Jetzt wird die Torte rundherum mit Sahnetupfen verziert und zwar in der Anzahl der später gewünschten Stücke, also zum Beispiel 12 oder 14. Auf jeden Sahnetupfen kommt nun eine vorbereitete Waffelecke sowie eine Kirschdekoration aus den übrig behaltenen, gebundenen Kirschen der Füllung.

[Link zum Rezept: Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger](#)

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

Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger

Zum Schluss werden noch einige Schokoladenstreusel auf der Oberfläche der Schokoladigen "Besten Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL" verteilt. An den Rand der Torte kann, wer mag, noch einige Kokosraspel andrücken. Fertig ist eine wunderbare Kombination, die sich das ganze Jahr genießen lässt!

Tipp vom Konditormeister Marcel Seeger: Ich empfehle, die Torte in zwei Schritten herzustellen. An einem Tag die Böden und die Waffeln und am nächsten Tag die Creme und den Zusammenbau der Torte. Man kann diese festliche Eierlikörtorte aber auch an einem Tag umsetzen. Ob Weihnachten, Frühling, Ostern – diese Kreation passt zu jeder Jahreszeit und Gelegenheit. Zu der verwendeten Joghurt-Eierlikör-Creme passt jede saisonale Frucht, ob mit ihrem jeweiligen Fruchtsaft abgebunden oder nicht. Ebenso kann Obst aus der Konserve oder aber auch einmal etwas exotisches wie Mango oder Kiwi verwendet werden.

[Link zum Rezept: Beste Eierlikörtorte von Konditormeister Marcel Seeger](#)

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