

Knusper-Punsch-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch

Zutaten

3 Eier
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400 g Mandeln gemahlen
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Creme für die Punschtorte:

22 Kugeln Raffaello
600 ml Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif (Alternativ ½ Pck. Gelatine, siehe Tipp im Rezepttext)
100 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch

festliche Deko:

16 Kugeln Raffaello
150 ml Schlagsahne
50 g weiße Schokoraspeln
100 g Kokosraspeln

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Eigelb nacheinander unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit der Masse vermengen. Haselnüsse mit Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (26er) füllen und etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme die Raffaello zerstampfen (z.B. mit einem Glas oder Kartoffelstampfer). Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch und die zerdrückten Raffaellos unterrühren. Um den Tortenboden einen Tortenring legen und Sahne auf den Boden streichen. Eine Stunde kaltstellen.

Tipp: Die Torte ist nach der Kühlung wunderbar stabil. Sollte sie bei einer Feierlichkeit einmal lange auf dem Tisch stehen, empfehlen wir anstelle des Sahnesteifs einfach ½ Pck. Gelatine in der Creme zu verwenden. Hierfür den VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch ganz leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine hierin auflösen. Mit der steifgeschlagenen Sahne vermengen und dann die Raffaellos unterheben. Die Kühlzeit verlängert sich dann auf 2 Stunden.)

Für die Dekoration der Knusper-Punsch-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch die Sahne steif schlagen. Die Torte dünn hiermit einstreichen und rundum mit Kokosraspeln bestreuen. Sahnetupfen auf die Torte setzen und mit Raffaellos verzieren. Echte Naschkatzen können nun noch geraspelte weiße Schokolade in die Tortenmitte geben. Die Torte bis zum Servieren kaltstellen und gut gekühlt genießen.



[Link zum Rezept: Knusper-Punsch-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (10/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de