

Schneeflockentorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch

Zutaten

für den Biskuit (26 cm Ring / Springform):

6 Eier
150 g Zucker
45 g Speisestärke
120 g Mehl
60 g Butter, geschmolzen
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker

Für die Kirschfüllung:

1 Glas (720 ml) entsteinte Schattenmorellen
1 TL Zimt
30 g Speisestärke

Für die Creme:

500 g Mascarpone
150 g saure Sahne
50 g Zucker
100 ml VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch
4 Blatt Gelatine
250 ml Schlagsahne

Zur Deko:

Sahne zum Einstreichen (ca. 150 ml)
75 g Baiser

Zubereitung

Für den Biskuit Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Speisestärke dazu sieben und unterheben. Geschmolzene Butter vorsichtig unterrühren und die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) 30 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Kirschfüllung Kirschen abtropfen lassen, 300 ml Saft dabei auffangen. Speisestärke und 100 ml Kirschsaff glattrühren. Restlichen Saft mit Zimt aufkochen. Speisestärke unterrühren und kurz eindicken lassen. Kirschen zufügen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Inzwischen Biskuit zweimal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Ausgekühlten Kirschkompott darauf verteilen. Mit dem 2. Boden bedecken.

Für die Creme Gelatine einweichen. Mascarpone, saure Sahne, Zucker und VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja Punsch verrühren. Ausgedrückte Gelatine in einem Topf leicht erwärmen und auflösen. Mit einem Teil der Creme verrühren und gut mit der restlichen Creme vermengen. Sahne steif schlagen und zügig unterheben. Creme auf den mittleren Tortenboden gießen und mit der letzten Biskuitscheibe abschließen. 2 Stunden kaltstellen.



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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schneeflockentorte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Punsch

Zum Abschluss die Torte dünn mit Sahne einstreichen. Baiser zerbröseln und die Torte hiermit vollständig einkleiden. Gut gekühlt genießen

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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de