

# Eierlikör-Giottotorte mit Verpoorten Original

## Zutaten

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

## Creme für die Giottotorte:

250 g Giotto (oder ähnliches Haselnuss-Konfekt)  
600 ml Schlagsahne  
3 Pck. Sahnesteif  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Dekoration:

12 Giotto-Kugeln  
200 ml Schlagsahne  
150 g Haselnusskrokant

## Zubereitung

Ofen auf 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren, hierbei das Eigelb nacheinander unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Haselnüsse mit Backpulver und Zimt mischen und vorsichtig vermengen. Den Teig in eine gefettete 26 cm Springform geben und etwa 30 Min. backen. Den Boden auskühlen lassen.

Für die Creme die Giottos zerdrücken (z.B. mit einem Kartoffelstampfer oder Glas). Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die zerdrückten Giotto-Kugeln unterrühren. Creme auf den Tortenboden streichen.

Für die Dekoration Sahne steif schlagen. Den Tortenrand dünn mit Sahne einstreichen und mit Haselnusskrokant eindecken. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben und 12 Tupfen am Rand der Torte aufbringen. Die Giottos auf die Sahnepuffen platzieren. Torte mindestens eine Stunde kaltstellen und gut gekühlt servieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Giottotorte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (3/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de