

Tiramisu-Eierlikörtorte mit Verpoorten Amaretto-Apricot

Zutaten

(für eine 24er Springform)

Für den Biskuit:

6 Eier (M)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
270 g Mehl
3/4 TL Backpulver

Für die Tränke:

150 ml kalter Espresso
100 ml VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot

Für die Creme:

720 g Mascarpone
430 ml Sahne
3 Pck. Sahnesteif
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
70 ml VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot

Für die Dekoration:

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

1. Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier zusammen mit Salz, Zucker und Vanillezucker 10-15 Min. aufschlagen, bis die Masse dick und weißlich ist.
3. Mehl mit Backpulver mischen und sieben, danach portionsweise vorsichtig unterheben.
4. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte 24er Springform geben und 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Währenddessen die Ofentür nicht öffnen, damit der Biskuit später nicht einsackt.
5. Sobald der Boden fertig gebacken ist, die Ofentür öffnen und Ofen abschalten. Nach 5 Minuten die Form herausnehmen und mit einem Tuch abgedeckt komplett auskühlen lassen.
6. Die Zutaten für die Tränke zusammenrühren.
7. Für die Creme die Sahne mit Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif gut aufschlagen, bis sie standfest ist. Dann die VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot einrühren.



[Link zum Rezept: Tiramisu-Eierlikörtorte mit Verpoorten Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Tiramisu-Eierlikörtorte mit Verpoorten Amaretto-Apricot

8. Den abgekühlten Biskuit Boden oben begradigen und waagrecht in zwei Böden teilen.
9. Den ersten Boden in einem Tortenring einspannen, gut mit der VERPOORTEN-Espresso-Mischung tränken und die erste Hälfte der Creme auftragen und glattstreichen. Darauf nun den zweiten Boden geben, ebenfalls gut tränken und die restliche Creme darauf geben, glatt verstreichen.
10. Mindestens 3 Stunden kaltstellen. Kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Ring lösen und mit Kakaopulver bestäuben.

[Link zum Rezept: Tiramisu-Eierlikörtorte mit Verpoorten Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de