

Klassische Eierlikörtorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für die "Klassische Eierlikörtorte":

Für den Teig:

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Butter

100 g Zucker

5 Eier

200 g gemahlene Mandeln

100 g Kuvertüre

1 TL Backpulver

2 EL Rum

Für die Sahneschicht:

400 ml Sahne

1-2 TL Zucker

2 Pck. Sahnesteif

Für den Eierlikörspiegel:

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Blatt Gelatine

Zum Verzieren:

200 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Zartbitter-Schokoraspeln

Zubereitung

1. Springform (24er) mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Für den Teig Butter mit 80 g Zucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe mit der Butter-Zucker-Masse verrühren. Gemahlene Mandeln, geraspelte Kuvertüre und Backpulver vermengen und zusammen mit dem Rum und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur Butter-Ei-Masse geben. Gut verrühren. Das Eiweiß mit 20 g Zucker schaumig schlagen und vorsichtig mit der Schoko-Mandel-Masse vermengen. Teig in die vorbereitete Springform geben und bei 180°C ca. 60 Minuten auf unterster Schiene backen. Vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Sahneschicht Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und auf den ausgekühlten Tortenboden in der Springform geben. Kaltstellen.

4. Abschließend für den klassischen Eierlikörspiegel Gelatine einweichen. 100 ml des VERPOORTEN ORIGINAL ganz leicht erwärmen (auf ca. 50° C) und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Nun mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL verrühren und die Eierlikör-Spiegel-Glasur über die Rückseite eines Esslöffels langsam auf die Sahneschicht laufen lassen.



[Link zum Rezept: Klassische Eierlikörtorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (3/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Klassische Eierlikörtorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Ggf. mit dem Esslöffel noch etwas verteilen, damit alles gleichmäßig bedeckt ist. Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen, bis der Eierlikörspiegel fest ist.

5. Für die Deko restliche Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Sahnetupfen auf die Eierlikörtorte geben. Die Tupfen mit Schokoraspeln bestreuen. Die fertige Klassische Eierlikörtorte mit Verpoorten Original Eierlikör bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

[Link zum Rezept: Klassische Eierlikörtorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (3/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de