

Kuchen Rezepte Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Easter double cheese cake"

Zutaten

Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Easter double cheese cake"

(für eine Springform 24 cm)

Für den Kuchen:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei
100 g Butter
50 g Doppelrahmfrischkäse
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
Zitronenabrieb
1/2 Pck. Backpulver
120 g Mehl
50 g Haselnüsse, gemahlen

Für die Käseschicht:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Eigelb (zwei Eier)
200 g Doppelrahmfrischkäse
Zitronensaft (1 x unbehandelte Zitrone)
80 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
100 g geschlagene Sahne
3 Blatt Gelatine

Für den Spiegel:

1 Pck. roter Tortenguss aus dem Backregal

Zubereitung

1. Butter, Doppelrahmfrischkäse, Zucker, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Gewürze schaumig schlagen und die Eier (leicht erwärmt in der Mikrowelle) nach und nach bindig rühren.
2. Backpulver mit dem Mehl und den Haselnüssen mischen und vorsichtig unterheben. Die fertige Masse wird anschließend in die gebutterte und mit Mehl bestäubte Form gefüllt und bei 180°C (Umluft) ca. 30 Min. gebacken.
3. Lassen Sie den Kuchen in der Form auskühlen und entfernen Sie den äußeren Ring nicht, um später die Frischkäsefüllung aufzutreiben.



[Link zum Rezept: Kuchen Rezepte Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Easter double cheese cake"](#)

Kuchen Rezepte Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Easter double cheese cake"

4. Für die Füllung muss zunächst die Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht und die Sahne steif geschlagen werden. Bewahren Sie die Sahne bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank auf.

5. Der Doppelrahmfrischkäse wird mit dem Zitronensaft vermischt und weichgemacht. Rühren Sie danach den Zucker unter und heben Sie anschließend die geschlagene Sahne ebenfalls unter die Masse.

6. Drücken Sie die Gelatine gut aus und erwärmen diese mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Eigelb in einem Topf, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Nehmen Sie einen kleinen Teil der Käsemasse ab und vermischen diesen mit der gelösten, noch warmen Gelatine. Die angepasste Masse wird dann vorsichtig und zügig unter die restliche Käsemasse gehoben und glatt auf den erkalteten Kuchen gestrichen.

7. Stellen Sie die Torte in den Kühlschrank, bis sie fest wird (ca. 1 Std.). Bereiten Sie in dieser Zeit den Tortenguss nach Packungsbeilage zu. Lassen Sie den Tortenguss abkühlen, bis er zu gelieren beginnt. In dieser Konsistenz wird dann der rote Guss gleichmäßig auf die Käsemasse verteilt und die Torte dann wieder kaltgestellt.

8. Zum Abschluss lässt sich die Torte nach Lust und Laune österlich garnieren und bekommt so ihren festlichen Touch!

Ein frohes Osterfest wünscht Ihnen Ihr VERPOORTEN Online-Redaktionsteam.

[Link zum Rezept: Kuchen Rezepte Ostertorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Easter double cheese cake"](#)