

Eierlikörtorte mit Nussboden und Kirschen

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(für 12 Stücke Eierlikörtorte):

150 g Zucker

3 Eier

1 TL Backpulver

200 g gemahlene Haselnüsse

1 Glas Schattenmorellen

1 Pkg roten Tortenguss

2 Becher Sahne

1 kleine Flasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Bei Bedarf: Schokostreusel zum Verzieren

Zubereitung

150 Gramm Zucker mit 3 Eiern schaumig schlagen. Anschließend 200 Gramm gemahlene Haselnüsse und einen Teelöffel Backpulver unterheben. Den Teig in eine Springform (26er) geben und 20-25 Minuten bei 200° Ober-/Unterhitze (180° Umluft) im Backofen backen. Den Tortenboden auskühlen lassen.

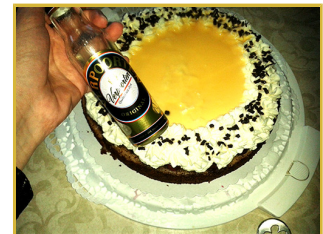
In der Zwischenzeit das Päckchen roten Tortenguss anrühren und mit dem Glas Kirschen vermengen. Diese anschließend auf den Tortenboden geben. Zwei Becher Sahne steif schlagen und gleichmäßig auf die Kirschen verteilen. Rundherum mit einem Spritzbeutel Sahne tupfen geben (zwei Runden).

Zum Schluss die kleine Flasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Mitte der Torte geben. Fertig! :)

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Die Torte am Besten abends oder morgens früh zubereiten, damit der Eierlikör nicht mehr so flüssig ist - 2-3 Stunden im Kühlschrank Minimum!



Link zum Rezept: [Eierlikörtorte mit Nussboden und Kirschen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de