

festliche Schoko-Kirsch-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original

Zutaten

für ca. 12 Stücke festliche Eierlikörtorte:

für den Knetteig:

100 g Mehl
80 g Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker
eine Prise Zimtpulver
80 g weiche Butter

für den Biskuitteig:

3 Eier
4 EL Wasser
150 g Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker
100 g Mehl
80 g Stärkemehl
1 Pkg Backpulver
10 g Kakaopulver

für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen
1 Päckchen Tortenguss rot
2 EL Zucker

für die Eierlikör-Sahne-Füllung:

400 g Schlagsahne
1 Päckchen Gelatine weiß
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
ca. 50 g dunkle Raspelschokolade

Torten-Deko mit feiner Marzipandecke:

1 Marzipandecke
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Ränder fetten. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knetteig:



[Link zum Rezept: festliche Schoko-Kirsch-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (12/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

festliche Schoko-Kirsch-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original

Für den Knetteig alle Zutaten gut miteinander verkneten und dann gleichmäßig auf den Boden der Springform verteilen und gut andrücken.

Biskuitteig:

Dann den Biskuitteig herstellen. Dazu die Eier mit dem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen und noch mal ca. 2 Minuten schlagen. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und Kakao mischen, sieben und unter die Eiermasse rühren. Den Biskuitteig auf den anderen Teig gießen und glatt streichen. Dann im unteren Teil des Backofens ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden vom Springformrand lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Danach auf eine Tortenplatte zurückstürzen.

Kirschfüllung:

Für die Kirschfüllung die Kirschen gut abtropfen lassen. Den Saft auffangen. 250 ml des Kirschsafte mit dem Tortenguss und dem Zucker anrühren und einmal aufkochen lassen. Dann die Kirschen unterrühren und erkalten lassen. Wenn der Boden und die Kirschfüllung kalt sind, den Tortenboden einmal in der Mitte waagerecht teilen, die Kirschfüllung auf der unteren Hälfte verteilen und dann die obere Hälfte auflegen und ein wenig andrücken.

Eierlikör-Sahne-Füllung:

Für die Sahnefüllung die Sahne steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten. Dann die Gelatine unter den Verpoorten Original geben und gut rühren. Wenn der Verpoorten Original beginnt zu gelieren, die geschlagene Sahne unterheben. Die Torte rundherum mit etwa 1/3 der Verpoorten-Sahnefüllung einstreichen. Dann die Raspelschokolade unter die übrige Sahnefüllung heben und diese dann kuppelartig auf der Torte verteilen und glatt streichen. Die Torte dann für eine gute Stunde kalt stellen.

Torten-Deko mit feiner Marzipandecke:

Dann die Marzipandecke ausrollen und gleichmäßig auf die Torte legen. Leicht andrücken und das überschüssige Marzipan abschneiden. Aus diesen Marzipanresten können dann abschließend die Sterne ausgestochen werden! Die Weihnachtstorte mit Kakaopulver bestäuben und die Sterne auflegen.

Bis zum Servieren kalt stellen und dann genießen!

Leser-Tipp

Einfach nur lecker!

[Link zum Rezept: festliche Schoko-Kirsch-Weihnachtstorte mit Verpoorten Original](#)