

Eierlikör-Kaffee-Sahnetorte mit Verpoorten Original

Zutaten

für eine Eierlikör-Kaffee-Sahnetorte:

Tortenboden:

5 Eier
50 g Margarine
150 g Zucker
80 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 Pkg Backpulver

Kaffeesahne-Füllung:

3 El löslicher Kaffee
600 ml Sahne
100 g Puderzucker

Eierlikörsahne-Füllung:

300 ml Sahne
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Sahnesteif

Schoko-Kaffeebohnen und geraspelte Schokolade für die Deko

Zubereitung

Für den Tortenboden die Eier trennen und das Eiweiß mit 4 El Wasser steif schlagen, dabei den Zucker langsam hineinrieseln lassen. Die Margarine schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelb, Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen, dann zweimal waagrecht teilen. Das Kaffeepulver in wenigen Esslöffeln der Sahne auflösen. Die restliche Sahne steif schlagen, dabei den Puderzucker hinzufügen. Zum Schluss die Kaffeesahne unterrühren.

Die Sahne für die Eierlikörsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Vorsichtig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Um den unteren Tortenboden einen Tortenrand stellen. Die beiden Cremes in zwei Spritzbeutel füllen. Abwechselnd Kreise auf den Tortenboden spritzen (dadurch entsteht beim späteren Anschneiden der Eindruck von Schachbrettmuster). Den zweiten Boden auflegen und wieder Kreise auf ihn spritzen (wenn man bei dem ersten Boden mit der Eierlikörsahne begonnen hat, beginnt man nun mit der Kaffeesahne).

Den letzten Tortenboden auflegen und die Torte einen Moment kühl stellen. Den Tortenrahmen entfernen. Die Eierlikörtorte komplett mit der restlichen Kaffeecreme einstreichen und mit beiden Cremes verzieren. Mit Schokoladen-Kaffeebohnen und geraspelter Schokolade ausgarnieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Kaffee-Sahnetorte mit Verpoorten Original](#)

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

Eierlikör-Kaffee-Sahnetorte mit Verpoorten Original

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kaffee-Sahnetorte mit Verpoorten Original](#)

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