

Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

Zutaten

Die besten Weihnachtsrezepte mit Eierlikör - Weihnachtstorte - VERPOORTEN
Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "**VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte**"

Zu einem gelungenen Weihnachtsfest gehört eine köstliche Weihnachtstorte einfach dazu. Eine Weihnachtstorte der Extraklasse gibt es hier von Verpoorten. Mit Pfiff und Raffinesse, mit einem Traum aus feiner Schokolade, Spekulatius und dem unvergleichlichen Aroma von VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. So kann er kommen, der Weihnachtsmann – gut möglich, dass er ein bisschen länger bleibt ...

Zutaten

Für den Spekulatius-Knusperboden der Weihnachtstorte (24-26 cm Springform):

150 g Spekulatius, zerbröselt
100 g geschmolzene Butter
40 g geröstete, gehobelte Mandeln

Für den Biskuit (20-22 cm Springform):

5 Eier
125 g Zucker
50 g Speisestärke
100 g Mehl, gesiebt
5 g Zimt
70 g aufgelöste, heiße Butter
1 Prise Salz
Mark einer halben Vanilleschote
½ TL Zitronenabrieb
50 g flüssige Kuvertüre (zum Bestreichen der Biskuitunterseite)

Für die VERPOORTEN Gewürzschokoladenmousse der Weihnachtstorte (20-22 cm Springform):

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei
150 g Kuvertüre, dunkel (55-60% Kakaoanteil)
300 ml geschlagene Sahne
2 Blatt Gelatine
1 Msp Kardamom
Prise Salz



[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"](#)

Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

1/4 frisch geriebene Tonkabohne (reiben wie Muskatnuss)

Für die VERPOORTEN Orangenmousse der Weihnachtstorte:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 ml geschlagene Sahne

200 g weiße Schokolade

100 ml Orangensaft

6 Blatt Gelatine

Abrieb ½ Orange

1 Prise Sternanis, gemahlen

Für die Tortendekoration der Weihnachtstorte:

150 g dunkle Kuvertüre

150 ml geschlagene Sahne

50 g Puderzucker

Zubereitung

Biskuit und Spekulatius-Knusperboden der Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör:

1. Ofen auf 170°C Ober- / Unterhitze vorheizen. Springform (20 - 22 cm) mit Backpapier auslegen. (Die Form sollte mindestens 2 cm kleiner als der Tortenring sein, der anschließend für den Knusperboden verwendet wird und die gleiche Größe wie die Springform für die Gewürzschokoladenmousse haben.) Für den Biskuit Eier zusammen mit Zucker, Vanille und Zitronenabrieb auf einem Wasserbad unter ständigem Aufschlagen mit dem Schneebesen erwärmen (ca. 45-50°C). Unter Rühren die Speisestärke einrieseln lassen und solange weiterschlagen, bis die Masse eine schaumig-stabile Konsistenz erhalten hat. Nun das gesiebte Mehl und Zimt vorsichtig unter die Ei-Masse heben. Butter schmelzen und ebenfalls zügig mit möglichst wenig Rühren untermengen, bis sich alles gut verbunden hat. Teig in die Springform geben und 35 Minuten backen. Den Biskuit kurz ausdampfen und dann auf die Oberseite gedreht vollständig auskühlen lassen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vor der Zubereitung der Torte zu erstellen, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die ideale Stabilität.

2. Den Biskuitboden mit einem langen Palettenmesser möglichst gerade zweimal quer durchschneiden, sodass drei gleiche Böden entstehen. Das gelingt am besten, wenn man mit dem Kopf auf Schnitthöhe ist und so die Schnitte im Auge behält. (Für die "VERPOORTEN Schokoladen Weihnachtstorte" werden nur zwei möglichst gleichmäßige Böden benötigt. UNSER TIPP für die Verwendung des 3. Biskuitbodens: Himbeertiramisu mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör!

Hier der Link zum Rezept - Himbeertiramisu:

<http://www.verpoorten.de/eierlikoer-rezepte/Dessert/Himbeertiramisu-mit-VERPOORTEN-Original-Eierlikoer.html>

Den untersten Boden umdrehen und mit der gelösten, dunklen Kuvertüre bestreichen. Anschließend ein Backpapier auf den mit Kuvertüre bestrichenen Boden streichen, den Boden wieder umdrehen und zur Seite stellen.

3. Für den Spekulatius-Knusperboden die Spekulatius fein zerbröseln. Geröstete Mandeln und geschmolzene Butter hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Die Spekulatius-Knuspermasse in einen mit Backpapier unterlegten Tortenring (24-26 cm Ø) gleichmäßig verteilen. Den mit Kuvertüre bestrichenen Biskuitboden mit der Schokoladenseite nach unten mittig auf den Knusperboden legen.

VERPOORTEN Gewürzschokoladenmousse und Eierlikör-Orangenmousse der Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör:

4. Für die VERPOORTEN Gewürzschokoladenmousse eine Springform (20-22 cm Ø – hier die gleiche Größe, wie für den Biskuit verwenden) mit Frischhaltefolie einschlagen. Gelatine einweichen.

Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"

Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, gut ausgedrückte Gelatine sowie die Tonkabohne, Salz und Kardamom in einem Topf über einem Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen auf ca. 50°C erwärmen.

5. Kuvertüre auflösen und zusammen mit der geschlagenen Sahne unter die Eier-VERPOORTEN-Mischung rühren. Die VERPOORTEN Gewürzschokoladenmousse in den vorbereiteten Ring einfüllen und für ca. 20 Minuten einfrieren.

6. In der Zwischenzeit wird die VERPOORTEN Eierlikör-Orangenmousse vorbereitet. Gelatine einweichen. Die Hälfte des Orangensaftes mit Orangenabrieb in einen Topf geben. Ganz leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Restlichen Orangensaft, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sternanis unterrühren. Weiße Schokolade schmelzen und ebenfalls unter die Orangen-Eierlikör-Mischung rühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die geschlagene Sahne vorsichtig und gleichmäßig unterheben.

7. Die VERPOORTEN Eierlikör-Orangenmousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und den vorbereiteten Tortenring (Knusperboden und Biskuit) dünn und gleichmäßig hiermit bedecken. Die angefrorene Schokoladenmousse-Schicht aus der Form lösen und mittig auf der VERPOORTEN Eierlikör-Orangenmousse platzieren. Leicht andrücken. Eine weitere dünne Schicht VERPOORTEN Eierlikör-Orangenmousse mit dem Spritzbeutel auf die Schokoladenmousse geben und hierbei darauf achten, dass auch die Ränder um die VERPOORTEN Gewürzschokoladenmousse gut aufgefüllt werden. Zweiten Biskuitboden auflegen und mit restlicher VERPOORTEN Eierlikör-Orangenmousse bedecken. Torte für 2 Stunden kaltstellen.

Dekoration der Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör:

8. Für die Dekoration die Weihnachtstorte mit Schokolade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig aus dem Ring lösen, dünn mit geschlagener Sahne einstreichen und vollständig mit fein geraspelten Schokospänen bedecken. Mit Puderzucker bestäuben.

Das Online-Redaktionsteam von Verpoorten wünscht eine besinnliche Weihnacht und viel Vergnügen beim Erstellen dieser köstlichen Weihnachtstorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

[Link zum Rezept: Weihnachtstorte mit Schokolade und Eierlikör "VERPOORTEN-Schokoladen-Weihnachtstorte"](#)