

Jecketaat

Zutaten

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Karnevals Rezepte 2010 "Karnevalstorte Jecketaat"

(für 26 cm Springform)

Für das Biskuit:

6 Eier
150 g Zucker
70 g Mondamin
180 g Mehl
90 g weiche gute Butter
1 Vanillemark (ausgekratzte Vanilleschote)

Für die Buttercreme:

1/2 l Milch
100 g Zucker
60 g Mondamin
2 Eier
750 g Butter weich
1 ausgekratzte Vanilleschote (übrig vom Biskuit)

Tränke:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

Wurfmaterial, Marzipan, Lebensmittelfarbe

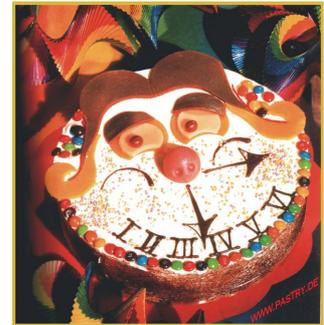
Zusätzl. Füllung:

Himbeer-Johannisbeermarmelade

Zubereitung

1. Starten Sie mit dem Backen des Biskuits. Dafür werden die Eier mit dem Zucker, dem Vanillemark und dem Mondamin erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt. Dann wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die aufgelöste, nicht zu heiße Butter - nach gleicher Methodik - verarbeitet. Diese Masse wird in die mit Backpapier am Boden ausgekleidete Springform gefüllt und anschließend in dem mit 180°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken. Backzeit: ca. 25 Min.

2. Geben Sie für die Füllung 3/4 der Milchmenge, den Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote in einen Kochtopf. Kochen Sie diese Masse kurz auf. Die restliche Menge Milch geben Sie in eine Schüssel. Unter Zugabe von Mondamin und Eiern wird das Ganze verrührt. (Mondamin unbedingt vor den Eiern verrühren, da sich sonst Klümpchen bilden können.)



[Link zum Rezept: Jecketaat](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (8/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Jecketaat

3. Im Anschluss wird die heiße Masse auf die angerührte Mondamin-Milchmischung geschüttet, mit einem Schneebesen gut vermischt und in dem Kochtopf unter ständigem Rühren wieder kurz aufgekocht.
4. Jetzt können Sie die Masse zum Abkühlen in die Anrührschüssel geben und mit etwas Zucker bestreuen. (Das verhindert eine Hautbildung auf dem Pudding).
5. Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig und geben nach und nach den abgekühlten Pudding hinzu. Die jetzt entstandene Masse wird so lange geschlagen, bis Butter und Pudding sich verbunden haben und eine gleichmäßige Konsistenz gegeben ist.
6. Schneiden Sie das Biskuit zweimal durch, sodass Sie drei gleichmäßige Böden erhalten. Beträufeln sie zuerst den untersten Boden mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Dann bestreichen Sie ihn mit der Buttercreme und setzen den nächsten Boden darauf. Achten Sie immer auf eine gleichmäßige Schicht, damit der Kuchen auch gerade wird!
7. Verarbeiten Sie so alle drei Böden und schließen das Ganze mit einem Kompletteinstrich der Torte mit Buttercreme ab. Verzieren Sie den Rand der Torte nach Belieben mit Nüssen, bunten Kügelchen oder Gebäck. Abschließend können Sie die Torte passend zu Karneval mit Smarties, Gummibärchen, Mohrenköpfen oder Ähnlichem dekorieren.

Wir wünschen Ihnen eine "jecke" 5. Jahreszeit ...
Bonn Alaaf!

Die genaue Anleitung zur Herstellung dieses Motivs erhalten Sie von unserem Online-Redaktionsteam.

[Link zum Rezept: Jecketaat](#)