

VERPOORTEN Glühweintorte

Zutaten

aktuelle Eierlikörtorte mit Bild: Lecker-vielschichtiges Meisterwerk "VERPOORTEN-Glühweintorte"

(26 cm Ring/Springform)

Für den Biskuit:

6 Eier
150 g Zucker
45 g Mondamin/Stärke
80 g Mehl
40 g Kakao
60 g weiche Butter
1 Prise Salz
Vanille, Zitrone

Für die Glühweinsahne:

1 Ei
80 ml Glühwein
60 g Zucker
Vanille, Spritzer Zitrone
1 Prise Salz
3 Blatt Gelatine
200 g geschlagene Sahne

Für das Verpoorten-Gelee:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g weiße Kuvertüre
50 g Glukose oder Zucker
3 Blatt Gelatine

Für das Glühweingelee:

250 ml Glühwein
50 g Zucker
3 Blt. Gelatine

Zubereitung

Biskuit:

1. Zuerst sollte der Biskuit gebacken werden. Dafür werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Glühweintorte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Glühweintorte

2. Danach werden das gesiebte Mehl und der Kakao vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die aufgelöste Butter (in der Mikrowelle) ebenfalls vorsichtig untergehoben (mit großem Kochlöffel oder Spachtel).

3. Diese Masse wird in einen mit Backpapier ausgekleideten Ring oder in eine gefettete, gemehlte Springform eingefüllt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen (Heißluft) gebacken. Backzeit: ca. 35 Min.

4. Lassen Sie den Biskuit gut auskühlen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vorher zu erstellen, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität.

Verpoortengelee:

5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

6. Den GELBEN KLASSIKER mit Zucker und der Kuvertüre auf ca. 50°C erhitzen und die dem Wasser entnommene und gut ausgedrückte Gelatine in der Flüssigkeit auflösen.

7. Anschließend in einen mit Frischhaltefolie ausgekleideten Tortenring einfüllen und einfrieren.

Glühweingelee:

8. Erstellen Sie das Glühweingelee auf dieselbe Weise wie das Verpoorten-Gelee (Punkt 5-7).

Glühweinsahne und Einsetzen der Torte:

9. Gelatine im kalten Wasser einweichen.

10. Biskuit-Boden in dünne Lagen quer durchschneiden (ca. 1 cm dick, 2 Lagen).

11. Den Metall-Ring der Springform dünn mit Öl ausfetten und auf einen ebenen Teller oder einen Torteneinleger stellen.

12. Einen Boden in die Form legen.

13. Das Ei, Glühwein, Zucker und Gewürze im Wasserbad gut aufschlagen und anschließend die Gelatine auflösen und zugeben. Danach im kalten Wasserbad auf ca. 30°C abkühlen.

14. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter den schaumigen Glühwein heben.

15. Streichen Sie nun eine dünne Schicht Glühweinsahne auf den Boden und legen sofort den ausgelösten Glühweingeleekern auf, danach wieder mit einer dünnen Schicht Glühweinsahne bestreichen und den zweiten Biskuitboden auflegen.

16. Streichen Sie danach eine ca. 1cm dicke Schicht Glühweinsahne auf und legen dann den Verpoorten-Geleekern auf.

17. Nun können Sie die Torte mit der restlichen Glühweinsahne auffüllen.

18. Anschließend sollte die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltgestellt werden, bis die Tortenfüllung angezogen ist. Lösen Sie anschließend die Torte aus dem Ring (Springform vorsichtig mit einem dünnen Messer „ausstechen“).

19. Garnieren Sie die Tortenstücke mit einer Orangenscheibe und streuen ein wenig Zimt auf die Spitze des Tortenstücks.

Tipp: Falls Sie noch Gelee übrig haben, können Sie dieses in kleine Würfel schneiden und ebenfalls für die Dekoration der Torte verwenden.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Glühweintorte](#)