Nah&Frisch



Madeleine und Florian Ankner, www.dasbackstuebchen.de, Hölker Verlag. Professional

Eierpunsch-Törtchen mit Frischkäse-Frosting

Griaß di Rezepte Torten Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●●○

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Formen fetten und mit Backpapier auskleiden.

Für den Teig die Eier schaumig schlagen, dabei langsam Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis eine helle, luftige Masse entstanden ist. Öl und Eierlikör verrühren. Mohn, Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und abwechselnd mit dem Öl-Likör-Gemisch unter den Teig rühren, bis alle Klümpchen gelöst sind.

Den Teig auf die 3 Backformen Verteilen und ca. 30 Minuten auf der 2. Schiene von unten goldgelb backen; gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Die Böden in der Form auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Anschließend den Springformrand lösen, Backpapier entfernen und die Böden zum Auskühlen auf ein Tortengitter stürzen. Für das Frosting Frischkäse und Butter in einer Schüssel cremig rühren.

Puderzucker darübersieben und vorsichtig unterrühren; dabei nicht zu stark rühren, damit das Frosting nicht flüssig wird. Vanillearoma und Orangenschale kurz unterrühren. Das Frosting abgedeckt kalt stellen.

Einen Tortenboden mit 3–4 EL Frosting bestreichen, den zweiten Boden auflegen und ebenfalls mit Frosting bestreichen. Den dritten Boden auflegen und die Torte dünn mit Frosting einstreichen.

30 Minuten kalt stellen. Die Torte herausnehmen und erneut eine dünne Schicht Frosting auftragen. Das restliche Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 2 EL Eierlikör als Spiegel auf der Torte verteilen. Das restliche Frosting in Tupfen rund um den oberen Rand aufspritzen. Die Torte zum Schluss mit Zuckerstangen-Plätzchen verzieren.

Zutaten

- ZUTATEN 3 TÖRTCHEN
- FÜR DEN TEIG:
- 6 Eier (Größe M)
- 250 g Puderzucker
- 15 g Vanillezucker
- 125 ml Pflanzenöl
- 250 ml Eierlikör
- 3 gehäufte EL Mohnsamen
- 250 g Mehl (Type 405 oder 550)
- 15 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- FÜR DAS FROSTING:
- 440 g zimmerwarmer Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 220 g weiche Butter plus etwas für die Formen
- 400 g Puderzucker
- 1 TL Vanillearoma
- Abrieb von 2 Bio-Orangen
- AUSSERDEM:
- 2 EL Eierlikör
- Zuckerstangen-Plätzchen