

Kiwi-Jägermeistertorte

Geheimrezept – mit freundlicher Genehmigung
von Marlene Hastenrath

Zutaten

Für den Boden:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 150 ml Jägermeister
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin Zucker
- 1 TL Kakao
- 3 EL Schokoraspeln
- 1 Ei Nüsse

Für die Creme:

- 140 ml Kiwipüree
- 120 g Puderzucker
- 140 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Jägermeister und Eier abwechselnd dazugeben. Eine Springform füllen und bei 180 °C 20 Minuten backen, danach abkühlen lassen.

Kiwipüree erhitzen und abkühlen lassen. Sahne, Puderzucker und Eigelb im Wasserbad aufschlagen, eingeweichte Gelatine unterrühren. Anschließend Kiwipüree dazugeben und die Masse auf 30 °C abkühlen lassen, danach geschlagene Sahne unterziehen.