

Fruchtige Himbeer-Eierlikörtörtchen "Marmorierte Himbeerträumchen"

Zutaten

150 g Mehl
1/2 Pkg Backpulver
1 EL Kakao
75 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
50 g Schokoladenstreusel
100 g zerlassene Butter oder Margarine
1 Espresso
2 Eier
20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Himbeeren (auch tiefgekühlt möglich)
1 Pkg roter Tortenguss
1 EL Zucker

250 g Magerquark
100 g Naturjoghurt
125 g Frischkäse oder Mascarpone
20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Puderzucker
1 Becher Sahne
1 Pkg Sahnesteif

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Kakao, Nüsse, Schokostreusel gut mischen. Espresso kochen und Butter darin schmelzen lassen. Mit Eiern und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter das Mehlgemisch rühren. In 12 Edelstahl-Dessertringe oder eine Springform füllen und bei 175 °C ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen und mit einem spitzen Messer vom Rand lösen, aber in den Formen lassen.

Himbeeren mit Zucker und Tortenguss aufkochen, auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif fest schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Quark, Frischkäse, Joghurt und Puderzucker verrühren. Geschlagene Sahne unterziehen. Anschließend Himbeeren vorsichtig unterheben, damit der Marmoreffekt entsteht.

Masse auf dem Boden verteilen. Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Lust und Laune mit weißer Schokolade und Himbeeren verzieren.



[Link zum Rezept: Fruchtige Himbeer-Eierlikörtörtchen "Marmorierte Himbeerträumchen"](#)