

Eierlikörtorte mit Mascarpone, Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten

Die besten Erdbeerkuchen Rezepte mit Eierlikör: "Eierlikör-Erdbeertorte mit Mascarpone, Erdbeeren und Rhabarber"

(für 24 cm Ø)

Für den Rhabarber-Erdbeer-Kern:

250 ml Roséwein
100 g Zucker
1 Vanillestange
100 g Rhabarber
150 g Erdbeeren
3 Blatt Gelatine

Für die Mousse:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 g Sahne, geschlagen, kühl gelagert
200 g Mascarpone
2 Eier
1 Eigelb
120 g Zucker Raffinade
4 Blatt Gelatine

Für den VERPOORTEN-Spiegel:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g weiße Kuvertüre
50 g Glukose oder Zucker (vom Konditor)
3 Blatt Gelatine
1 Schokoladenbiskuit aus dem Backregal (3 Lagen)

Zubereitung

Vorbereitung:

1. Nehmen Sie einen Backring oder eine Springform (im oben angegebenen Radius) und legen den Boden der Form mit einer Lage des Schokoladenbiskuits aus.
2. Stechen Sie einen zweiten Biskuitboden in einem Durchmesser von 18 cm aus. (Tipp: In den meisten Supermärkten werden verstellbare Back-Ringe angeboten, die sich für unseren Zweck hervorragend eignen.) Decken Sie dann den Back-Ring mit Klarsichtfolie ab.
3. Wenn Sie den Boden ausgestochen haben, schlagen Sie den kleineren Backring mit Frischhaltefolie ein und platzieren ihn auf einer ebenen Fläche (großer, flacher Teller).



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Mascarpone, Erdbeeren und Rhabarber](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikörtorte mit Mascarpone, Erdbeeren und Rhabarber

Zubereitung des Rhabarber-Erdbeer-Kerns:

1. Kochen Sie zuerst den Rosé und den Zucker mit der aufgeschlitzten Vanillestange kurz auf. Währenddessen wird der Rhabarber geschält und in kleine, haselnussgroße Stücke gewürfelt. Die Erdbeeren werden kurz gewaschen, vom grünen Strunk befreit und dann mit gleichem Schnittmaß ebenfalls gewürfelt. Legen Sie nun den Rhabarber in den noch heißen Wein und lassen ihn ziehen.
2. Weichen Sie die Gelatine in Wasser ein und mischen diese dann mit den Erdbeeren in den handwarmen Weinfond, bis die Gelatine vollständig gelöst ist. Falls sich die Gelatine nicht auflöst, müssen Sie den Weinfond nochmals kurz anwärmen, aber nicht kochen. Kurz vor der Gallerte wird die Masse in den vorbereiteten 18-cm-Ring ca. 1 cm hoch eingefüllt und gefroren.

Einsetzen des Kerns:

Nehmen Sie den gefrorenen Kern aus der Form, befreien ihn von der Folie und legen ihn mittig auf den Schokoladenbiskuit der Kuchenform auf. Legen sie den ausgestochenen Schokoladenbiskuit mit 18 cm Durchmesser auf den Kern und stellen die vorbereitete Torte kalt.

Zubereitung der Mousse:

1. Zunächst weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein, bis Sie gänzlich verquollen ist.
2. Schlagen Sie Mascarpone, Zucker und die Eier mit Hilfe eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine auf, bis die Masse vollständig klümpchenfrei ist.
3. Lösen Sie nun die Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig auf dem Herd auf und mischen Sie das Ganze unter die Mascarpone-Masse.
4. Teilen Sie danach die geschlagene Sahne in zwei gleiche Teile auf und heben Sie diese vorsichtig nacheinander unter die Mascarpone-Masse.
5. Füllen Sie die Mousse nun in die mit dem Kern ausgelegte Form bis zum Rand und stellen die fertige Torte für ca. 2 Std. in den Kühlschrank.

Einfüllen des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Spiegels:

1. Erwärmen Sie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf ca. 50°C, rühren Sie dann die gehackte Kuvertüre unter und mischen den Zucker dazu.
2. Schneiden Sie danach den Backring los, oder lösen die Springform und ziehen den Backring einen halben Zentimeter nach oben, sodass Sie einen dünnen Spiegel auf der Torte auffüllen können. Stellen Sie die Torte wieder 1 Std. im Kühlschrank kalt bis der Spiegel schnittfest ist. Lösen Sie nun den Ring nochmals mit einem dünnen, kleinen Messer und ziehen ihn vorsichtig ab.

Zum Schluss können Sie die Torte mit kleinen Erdbeerstückchen garnieren, schneiden und servieren.

TIPP: Wenn Sie die eingesetzte Torte kurz anfrieren, lässt sie sich besser schneiden.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Mascarpone, Erdbeeren und Rhabarber](#)