

VERPOORTEN-Eisparfaittorte Fürst Pückler

Zutaten

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör Eissplittertorte

Für die Böden:

100 g Eiweiß (3-4 Eier)
200 g Zucker
20 g Mehl

Für die Füllung:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Eigelb (4 Eier)
80 g Zucker
350 g Sahne
100 g frische oder gefrorene Himbeeren
50 g Kuvertüre
1 Vanillestange

Für die Dekoration:

100 g Schokoladenspäne
100 g geschlagene Sahne
50 g Kuvertüre

Zubereitung

Böden:

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif geschlagen. Danach wird der restliche Teil des Zucker unter das geschlagene Eiweiß gehoben. Schneiden Sie ein Backpapier auf die Größe Ihres Backbleches zurecht und malen mit einem Stift den Radius Ihres Tortenrings zweimal auf.
2. Nun wird der fertige Baiser auf die Größe der aufgemalten Ringe ca. 1/2 cm dick aufgestrichen und auf das heiße Backblech gezogen. Dann werden die Böden bei 100°C langsam getrocknet. Dauer ca. 3-4 Std.

Füllung:

1. Für die Füllung wird das Eigelb und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Zucker gut schaumig geschlagen und anschließend mit der Sahne und der ausgekratzten Vanille vermischt.
2. Teilen Sie die Masse in drei gleiche Teile auf. Die gefrorenen Himbeeren werden nun aufgetaut und mit etwas Zucker (nach Geschmack) und einem Stabmixer püriert. Vermischen Sie nun das Himbeermark mit einem Teil der Füllmasse und erhalten so Ihre erste Geschmackskomponente.
3. Lösen Sie die Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad auf und vermischen diese dann mit einem anderen Teil der Grundmasse. So erhalten Sie Ihre Schokoladenfüllmasse.
4. Der letzte Teil der Grundmasse wird belassen, wie er ist. Er stellt die dritte Geschmackskomponente.

Einsetzen der Torte:

1. Nachdem die Böden getrocknet und ausgekühlt sind, stechen Sie mit Ihrem Backring einen Boden aus und sammeln die abgebrochenen Stücke vom überflüssigen Rand ein.
2. Füllen Sie zuerst die Torte mit der Schokoladenfüllung bis zu einem Drittel der Form ein.
3. Für das zweite Drittel füllen Sie die Himbeermasse ein und schließen dann mit der letzten Füllmasse ab.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Eisparfaittorte Fürst Pückler](#)

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

VERPOORTEN-Eisparfaittorte Fürst Pückler

4. Nehmen Sie nun den zweiten Boden und drücken ihn von oben auf den Tortenring bündig auf, bis die Torte mit dem Tortenring abschließt. Drehen Sie die Torte um und bestreichen den Boden mit etwas flüssiger Kuvertüre und stellen den Rohling für ca. 3 Std. ins Eisfach.

Dekoration:

Zum Abschluss wird die Torte nun komplett mit geschlagener und leicht gesüßter Sahne eingestrichen, nach Belieben ausgarniert und mit Schokoladenspänen und flüssiger Kuvertüre verziert. Schon ist die herrliche Eisspezialität servierfertig.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Eisparfaittorte Fürst Pückler](#)

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