

VERPOORTEN-Waldbeer-Torte

Zutaten

Für ca. 12 Stücke

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
6 Blatt Gelatine
500 g Magerquark
260 g Zucker
250 g Sahne
2 Biskuit-Tortenböden
100 g Erdbeerkonfitüre
500 g frische o. tiefgefrorene Waldbeeren
2 Pck. roter Tortenguss
2 EL gehackte Haselnüsse



Zubereitung

Die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 120 Gramm Zucker glatt miteinander verrühren. Ca. 2 Esslöffel dieser Creme in einem Töpfchen erwärmen, die Gelatine darin auflösen und mit der restlichen Masse verrühren. Dann kalt stellen. Die Hälfte der Sahne steif schlagen; sobald die Quark-VERPOORTEN-Original-Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterziehen.

1 Biskuitboden in eine Springform setzen und mit Erdbeerkonfitüre bestreuen. 2/3 der Creme darauf verteilen, mit dem 2. Tortenboden bedecken und mit der restlichen Creme darauf bestreichen. Den Kuchen ca. 2 Stunden kalt stellen.

Die gefrorenen Waldbeeren auf der Torte verteilen. 500 ml Wasser in einen Topf geben, etwas davon abnehmen und das Tortengusspulver darin glatt verrühren. Tortenguss und den restlichen Zucker ins Wasser einrühren und alles aufkochen lassen. Sobald die Masse fest zu werden beginnt, über den Waldbeeren auf der Torte verteilen und weitere 2 Stunden kalt stellen. Die restliche Sahne steif schlagen, den Tortenrand damit bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Waldbeer-Torte](#)

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