

# Erdbeer-Mousse-Torte "Verpoorten-Muttertagstorte"

## Zutaten

für den Biskuitboden der Muttertagstorte:

8 Eier  
200 g Zucker  
80 g Speisestärke  
120 g Mehl  
50g Haselnussgrieß geröstet  
60 g ungesüßtes Kakaopulver  
90 g Butter  
Salz, Vanille, Zitrone

für die Erdbeer-Mousse der Muttertagstorte:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Ei  
200 g Schlagsahne  
150 g Zucker  
250 g Erdbeeren, püriert  
1 Zitrone  
3 Blatt Gelatine

## Zubereitung

### 1. Schoko-Biskuit:

Für den Schokoladen-Biskuit werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm und dann kalt aufgeschlagen: Die Eier mit dem Mondamin verrühren und in der Mikrowelle vorsichtig erhitzen, Zucker und Gewürze zufügen. Die warme Masse dann mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sie wieder erkaltet ist und eine stabile, schaumige Konsistenz hat. Dann das gesiebte Mehl, das Kakaopulver und die abgekühlten Haselnüsse vorsichtig unterheben. Anschließend die Butter schmelzen, wieder leicht abkühlen lassen und ebenfalls unter die Masse heben. Diese Masse in die am Boden mit Backpapier ausgekleidete Springform füllen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen – am besten bei Umluft – ca. 25 Min. backen. Den fertigen Biskuitboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gitter stürzen und abkühlen lassen. Teilen Sie den Biskuit zum Schluss in gleichdicke Lagen (quer durchschneiden).

### 2. Erdbeer-Mousse:

Die Sahne schlagen und abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen. Die Gelatine in kaltem Wasser vorquellen lassen. Die erwärmten Eier (Eier lassen sich in der Mikrowelle vorsichtig handwarm erhitzen) in eine große Schüssel geben und mit dem Erdbeermark/Zitronensaftgemisch schaumig schlagen. Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und unter die geschlagene Eimasse ziehen. Im Anschluss die geschlagene Sahne unterheben.

### 3. Muttertagstorte:

Wählen Sie nun eine Form für Ihre Torte, z.B. eine einfache Springform oder – passend zum Muttertag – eine dekorative Herzform. Schichten Sie abwechselnd Mousse und Böden in die Form ein. Achten Sie darauf, dass die Schichten gleichmäßig sind.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Mousse-Torte "Verpoorten-Muttertagstorte"](#)

# Erdbeer-Mousse-Torte "Verpoorten-Muttertagstorte"

Achtung: Die Eierlikör-Erdbeer-Mousse zügig verarbeiten, da sie sonst schon in der Schüssel fest wird und die Torte so nicht richtig stabil werden kann. Stellen Sie die Eierlikörtorte für 2 Std. kalt und entfernen anschließend die Form.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Mousse-Torte "Verpoorten-Muttertagstorte"](#)

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