

VERPOORTEN Himbeer-Käsetörtchen

Zutaten

Neue Rezepte für die Home-Party - Backwettbewerb Sommer "VERPOORTEN Himbeer-Käsetörtchen"

Für 4 Stück:

Für die Biskuitörtchen:

2 Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
70 g Zucker
75 g Mehl
3 Eier
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
etwas Salz

Für den Belag:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Frischkäse
20 g Zucker
300 g frische Himbeeren
1 Päckchen Tortenguß

Zubereitung

1. Biskuit: Den Backofen auf eine Temperatur von 180 °C (Umluft) vorheizen. Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einem hohen Rührgefäß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Eierlikör in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät cremig rühren. Das Mehl zugeben, Eischnee daraufheben und mit einem Teigschaber alles vorsichtig unterheben. Achtung: Der Biskuit darf nicht gerührt werden. Den Teig in eine Silikonform für runde Torteletts geben. Im Backofen ca. 15 - 20 Minuten backen. Die Torteletts auskühlen lassen.
2. Eierlikör-Frischkäsemasse: Frischkäse mit Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer sehr lange schlagen, bis die Masse richtig schön cremig ist. Ist die Masse noch zu fest, noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.
3. Anrichten: Die Masse auf den Törtchen kuppelförmig verteilen und die gewaschenen, abgetrockneten Himbeeren darauf gleichmäßig anordnen. Leicht andrücken. Den Tortenguß nach Anweisung zubereiten und die Himbeeren damit einstreichen.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Himbeer-Käsetörtchen](#)

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