

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Erdbeertörtchen mit Crunchboden

Zutaten

Backwettbewerb "C. N. - VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Erdbeertörtchen mit Crunchboden"



6 Erdbeer-Crunch-Törtchen:

100 g Naturjoghurt
150 g Schmand
250 g Schlagsahne
8 ganze Erdbeeren
100 g fein pürierte Erdbeeren
6 EL Puderzucker
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Blatt weiße Gelatine

125 g Eiswaffeln
125 g Butter
Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

Die ganzen Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Förmchen dünn einfetten und rund herum mit Erdbeerscheiben auslegen. Den Naturjoghurt mit Schmand, Puderzucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Erdbeerpüree verrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Schlagsahne in einem kalten Rührbecher steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Temperatur auflösen. 2 Esslöffel der Erdbeermasse in die Gelatine einrühren. Dann die Gelatine in die Erdbeermasse einrühren. Kurz gelieren lassen, 150 g steife Sahne unterziehen, restliche Sahne weiterhin kühlstellen. Die Masse vorsichtig auf die 6 Förmchen verteilen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Nach ca. 2 Stunden Kühlzeit die Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes fein zerkleinern. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Kekskrümel unterrühren. Die Masse auf der Erdbeermasse verteilen und vorsichtig andrücken. Förmchen weiterhin kühl stellen. Törtchen ringsherum vorsichtig mit einem Messer anlösen und aus den Förmchen stürzen. Mit der restlichen Sahne und frischen Erdbeeren dekorieren.

Leser-Tipp

Vor dem Servieren die Sahne der Erdbeer-Törtchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln!

[Link zum Rezept: VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Erdbeertörtchen mit Crunchboden](#)

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