

laktosefreie Rezepte Eierlikörtorte "Eierlikör-Erdbeer-Tiramisu-Torte"

Zutaten

Laktosefreie Rezepte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - Eierlikörtorte "Eierlikör-Erdbeer-Tiramisu-Torte"



Für den Biskuit (26 cm Ring / Springform)

6 Eier

150 g Zucker

45 g Mondamin/Stärke

80 g Mehl, gesiebt

60 g laktosefreie Butter/Margarine (MinusL - laktosefreie Butter)

1 Prise Salz

1 Spritzer Zitrone

Vanille (als Aroma oder Mark einer Schote)

Für die Tiramisu-Masse

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör "VERPOORTEN ORIGINAL ist laktosefrei"

1 Ei

90 g Zucker

Vanillemark einer Schote

1 Prise Salz

1 Spritzer Zitrone

4 Blatt Gelatine

200 g geschlagene laktosefreie Sahne (MinusL - laktosefreie Schlagsahne)

250 g laktosefreier Quark oder geschlagene Sojasahne

250 g Erdbeeren

1 Pck. laktosefreie Löffelbiskuit (aus dem Reformhaus o. Bioladen)

Zubereitung

Zubereitung Biskuit:

1. Zuerst sollte der Biskuit gebacken werden.

Dafür werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm, dann kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.

2. Danach wird das gesiebte Mehl vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die in der Mikrowelle aufgelöste laktosefreie Butter ebenfalls vorsichtig untergehoben (großer Kochlöffel oder Spachtel).

3. Diese Masse wird in einen mit Backpapier ausgekleidete Ring oder in eine gefettete, gemehlte Springform eingefüllt und anschließend in dem auf 170°C vorgeheizten Backofen gebacken. (Heißluft) Backzeit: ca. 35 Min.

4. lassen Sie den Biskuit gut auskühlen. Es bietet sich an, den Biskuit einen Tag vor der Zubereitung der Torte zu erstellen, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität.

[Link zum Rezept: laktosefreie Rezepte Eierlikörtorte "Eierlikör-Erdbeer-Tiramisu-Torte"](#)

laktosefreie Rezepte Eierlikörtorte "Eierlikör-Erdbeer-Tiramisu-Torte"

Zubereitung Tiramisu-Masse und Einsetzen der Torte:

5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Biskuitboden in zwei dünne Lagen quer durchschneiden (ca. 1 cm dick).
7. Den Metall-Ring der Springform dünn mit Öl ausfetten und auf einen ebenen Teller oder eine Tortenscheibe stellen.
8. Die Biskuitböden ca. 2 cm rundherum abschneiden und einen der Böden in die Form legen. Schneiden Sie die laktosefreien Löffelbiskuits auf Höhe des Tortenrings ab und stellen diese bündig an den Rand des Tortenrings.
9. Schlagen Sie nun das Ei mit dem Zucker und den Gewürzen (Salz, Vanille, Zitrone) schaumig und rühren die laktosefreie Sahne und den laktosefreien Quark vorsichtig unter.
10. Jetzt wird die Gelatine mit dem Gelben Klassiker vorsichtig erhitzt und aufgelöst und anschließend zügig unter die Tiramisu-Creme gehoben.
11. Streichen Sie nun eine dünne Schicht Tiramisu-Creme auf den unteren Biskuitboden und legen den zweiten Biskuitboden auf.
12. Mit der restlichen Tiramisu-Creme füllen Sie die Torte bis 2/3 der Höhe des Tortenrings auf und stecken die gewaschenen und vom Strunk befreiten Erdbeeren tief in die Tiramisu-Creme, sodass die Erdbeeren noch oberhalb der Creme zu sehen sind.
13. Anschließend sollte die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltgestellt werden, bis die Tortenfüllung angezogen ist. Lösen Sie anschließend die Torte aus dem Ring (Springform) vorsichtig mit einem dünnen Messer.
14. Garnieren Sie die Tortenstücke mit einer Orangenscheibe und streuen ein wenig Zimt auf die Spitze des Tortenstücks.

Leser-Tipp

Übergießen Sie die Erdbeertorte vor dem Servieren üppig mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur verbesserten Optik und für den perfekten Geschmack der Erdbeeren.

[Link zum Rezept: laktosefreie Rezepte Eierlikörtorte "Eierlikör-Erdbeer-Tiramisu-Torte"](#)