

Die besten Sommertorten - Cremig fruchtige Eierlikörtorte mit Pfirsich und Eierlikör "VERPOORTEN-Red Peaches Cake"



Zutaten

Für den Biskuit, 26cm Ring/Springform

6 Eier
150 g Zucker
45 g Mondamin/Stärke
40 g Mehl
40 g Kakao, ungesüßt
60 g aufgelöste, heiße Butter
1 Prise Salz
Vanille, Zitronenabrieb
50 g flüssige dunkle Kuvertüre

Für die Kaffeecreme

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
10 g Instant Espressopulver
100 g weiße Schokolade
200 g geschlagene Sahne
2 Blatt Gelatine
1 Prise Salz
Vanille, Zitronenabrieb

Für das Pfirsichmousse

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 großes Ei (60 g)
80 g Zucker
200 ml (roter) Pfirsichsaft, Nektar oder Mark (pürierte, passierte Pfirsiche)
4 Blatt Gelatine
300 g geschlagene Sahne
1 Prise Salz
Vanille, Zitronenabrieb

Für den VERPOORTEN-Pfirsichspiegel

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml (roter) Pfirsichsaft
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Zubereitung

1. Biskuit

[Link zum Rezept: Die besten Sommertorten - Cremig fruchtige Eierlikörtorte mit Pfirsich und Eierlikör "VERPOORTEN-Red Peaches Cake"](#)

Die besten Sommertorten - Cremig fruchtige Eierlikörtorte mit Pfirsich und Eierlikör "VERPOORTEN-Red Peaches Cake"

Die Eier werden zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin auf dem Wasserbad erst warm, dann mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kalt aufgeschlagen, bis sich eine stabile, schaumige Konsistenz ergibt.

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

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

Lassen Sie den Biskuit danach 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.

2. Kaffeecreme und Einsetzen der Torte

Schneiden Sie eine ca. 3 cm dicke Scheibe vom Biskuit ab und bestreichen diese mit der in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmten, flüssigen Kuvertüre von einer Seite. Decken Sie die bestrichene Seite des Biskuits mit einem Stück Backpapier vollständig ab und drehen den Boden auf die Papierseite.

Jetzt wird ein Backring/Springform um den Biskuit gestellt und auf eine Tortenscheibe platziert.

Für die Kaffeecreme lösen Sie die Kuvertüre in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle auf. Danach wird der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit einem Drittel der Sahne, den Gewürzen und der gelösten Kuvertüre glatt verrührt.

Lösen Sie die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit einem kleinen Teil der Grundmasse mit dem Instantespresso auf und heben diese ebenfalls unter die Schokoladen-Sahnemasse. Heben Sie danach zügig auch die restliche Sahne unter. Verteilen Sie nun das Mousse gleichmäßig auf dem Biskuitboden mit einer Winkelpalette oder einem Teigschaber und achten dabei auf eine gerade Oberfläche.

Jetzt wird die Torte im Kühlschrank für die Zeit der Zubereitung der Kaffeecreme kaltgestellt.

3. Pfirsichmousse

Für das Pfirsichmousse werden das Ei, der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Gewürze und der Pfirsichsaft auf einem Wasserbad schaumig geschlagen. Achten Sie darauf, dass diese Masse nicht wärmer als 40-50 °C wird.

Lösen Sie nun die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auf und heben die kalte, geschlagene Sahne dann mit einem Schneebesen zügig unter. Verteilen Sie das Pfirsichmousse nun auf der Kaffeecreme und achten dabei wieder auf eine gerade Oberfläche.

Stellen Sie die Torte im Gefrierschrank kalt, bis das Mousse leicht angefroren ist.

4. VERPOORTEN-Pfirsichspiegel

Lösen Sie die Gelatine mit der Hälfte des Pfirsichsaftes unter ständigem Rühren auf und vermischen die restlichen Zutaten damit. Falls Ihre Torte jetzt schon Ringhöhe erreicht haben sollte (liegt am Volumen der Sahne), lösen Sie den Ring mit einem scharfen Messer und ziehen ihn ca. 1 cm nach oben.

Füllen Sie den so gewonnenen Platz mit dem Spiegel auf. Verteilen Sie danach sofort ein paar Tropfen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf der Oberfläche der Torte und verziehen diesen mit einem Zahnstocher, einem Holzspieß oder Ähnlichem.

TIPP: Die Farbe der Torte ist stark abhängig von der Farbe des gewählten Pfirsichsaftes. Das beste Ergebnis erhalten Sie mit der Herstellung des eigenen Fruchtmarks von vollreifen Früchten, da in diesem Fall die Schalenfarbe sehr kräftig ist und das Fruchtfleisch entsprechend einfärbt. Bei der Herstellung sollten Sie den gesamten Pfirsich nehmen und mit der Schale (ohne Kern) pürieren und danach passieren, um kleine Kernreste oder größere Schalenreste loszuwerden. Vielleicht besitzen Sie einen Entsafter, mit dem das Ergebnis noch besser sein sollte.

[Link zum Rezept: Die besten Sommertorten - Cremig fruchtige Eierlikörtorte mit Pfirsich und Eierlikör "VERPOORTEN-Red Peaches Cake"](#)

Die besten Sommertorten - Cremig fruchtige Eierlikörtorte mit Pfirsich und Eierlikör "VERPOORTEN-Red Peaches Cake"

[Link zum Rezept: Die besten Sommertorten - Cremig fruchtige Eierlikörtorte mit Pfirsich und Eierlikör "VERPOORTEN-Red Peaches Cake"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (7/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de