

Die besten Sommertorten für Homeparties - Schnellgemachte Pfirsich-Sommertorte mit VERPOORTEN

Zutaten

Die besten Sommertorten für Homeparties - Schnellgemachte Pfirsich-Sommertorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör!



Teig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Belag:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Dose Pfirsiche (850 g)
- 300 ml Sahne
- 1 P Paradiescreme Pfirsichgeschmack
- 1 P Paradiescreme Vanillgeschmack
- 2 P Sahnefestiger
- 12-16 Schokoladenornamente
- Raspelschokolade

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterziehen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Bei 170-180 Grad etwa 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen aus der Form nehmen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Den Pfirsichsaft mit Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahnefestiger in eine größere Schüssel geben und etwas aufschlagen. Die Paradiescremsorten zugeben und etwas weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Die Pfirsichwürfel unterheben.

Um den Boden einen Tortenring legen, die Pfirsichmasse auf dem Kuchen verteilen und mindestens 2 Stunden kühlen. Den Tortenring entfernen und den Rand mit Schoko-Ornamenten verzieren und in die Mitte Schokostreusel streuen.

Diese Eierlikörtorte geht sehr schnell und ist auch für Ungeübte leicht zu backen, dazu schmeckt sie noch lecker cremig-fruchtig und ist sehr frisch!

Leser-Tipp

Die Eierlikörtorte erst kurz vor dem Verzehr belegen, sie ist dann gut gekühlt und sehr lecker - eben eine Sommertorte.

[Link zum Rezept: Die besten Sommertorten für Homeparties - Schnellgemachte Pfirsich-Sommertorte mit VERPOORTEN](#)