

Eierlikör Kuchen Rezepte in Herzform "Verpoorten-Himbeer-Sahne-Herzen"

Zutaten

(Zutaten für 9 Verpoorten-Himbeer-Sahne-Herzen)

Eierlikörsahne:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Ricotta
75 g Zucker
200 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
3 Blatt weiße Gelatine

Ganache:

150 ml Schlagsahne
300 g dunkle Kuvertüre

1 Packung Wiener Böden Schokolade (Inhalt: 3 Böden)

375 g frische Himbeeren
etwas geraspelte Schokolade

Backformen: Kaiser Backform in Herzform

Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung

1. Für die Eierlikörsahne den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Ricotta und dem Zucker glatt rühren. Die Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Ricotta-Verpoorten-Masse heben. Die Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen. Dabei rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Von der VERPOORTEN-Ricotta-Masse 2–3 EL in die Gelatine rühren, dann die Gelatine-Mischung in die VERPOORTEN-Ricotta-Masse einrühren und im Kühlschrank anziehen lassen.
2. Für die Ganache die Kuvertüre grob hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen, vom Herd nehmen. Die Schlagsahne in einem kleinen Topf auf ca. 85 Grad erhitzen und in die Kuvertüre rühren. Die Masse 1–2 Minuten mit dem Schneebesen weiterrühren, damit sie sich gut verbindet. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
3. Aus den 3 Wiener Böden je 3 Herzen ausschneiden oder ausstechen. Die Himbeeren handverlesen. Die Herzböden mit der abgekühlten Ganache bestreichen und den Rand mit aufrecht gestellten Himbeeren belegen.
4. Die angezogene VERPOORTEN-Sahne aus dem Kühlschrank nehmen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Mitte der Himbeer-Herzen damit ausspritzen. Vor dem Servieren mit Schokoraspeln bestreuen.



[Link zum Rezept: Eierlikör Kuchen Rezepte in Herzform "Verpoorten-Himbeer-Sahne-Herzen"](#)

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