

# Eistorten mit VERPOORTEN "Gebackene Eierlikör-Bitter-Lemon-Eistorte"

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(Eierlikör-Eistorte für 4 Personen):

Zutaten Eierliköreis:

2 Eigelbe  
50 g Zucker  
125 ml Milch  
150 ml Sahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten Bitter-Lemon-Sorbet:

100 Zucker  
100 ml Wasser  
70 ml Zitronensaft  
100 ml Bitter Lemon  
Abrieb von 1-2 Limetten

Zutaten Biskuitböden:

6 Eier  
200 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
25 g Kakaopulver  
1 TL Backpulver

Zutaten Meringe (Eiweißüberzug):

5 Eiweiß  
150 g Puderzucker

## Zubereitung

Zubereitung Eierlikör-Eis:

Eigelbe und Zucker zu einer Crème aufschlagen. Milch erhitzen und unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben. Die Crème einmal aufkochen lassen und in einer Schüssel mit Eiswasser unter Rühren wieder abkühlen lassen. Zum weiteren Kühlen in den Kühlschrank stellen. Die Sahne und den Eierlikör unter die Milchcrème rühren, in die laufende Eismaschine geben und ca. 30-40 Minuten frieren lassen. Wenn man keine Eismaschine hat, in den Tiefkühler stellen und etwa zwei Stunden einfrieren. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.

Zubereitung Bitter-Lemon-Sorbet:

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen lassen. Zitronensaft und Bitter Lemon kräftig mixen. Etwa eine Stunde in den Tiefkühler stellen. Den Abrieb der Limetten unterrühren und das Ganze noch einmal für eine Stunde tiefkühlen.



[Link zum Rezept: Eistorten mit VERPOORTEN "Gebackene Eierlikör-Bitter-Lemon-Eistorte"](#)

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

# Eistorten mit VERPOORTEN "Gebackene Eierlikör-Bitter-Lemon-Eistorte"

## Zubereitung Biskuitboden:

Zunächst die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Nach und nach den Zucker zum Eiweiß zugeben und zu glänzendem Eischnee verrühren. Die Eigelbe untermischen. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Biskuitmasse heben. Den Biskuitteig in einer gefetteten Springform (26cm) bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Den jetzt etwa 6 cm hohen Tortenboden auskühlen lassen und waagrecht mit Küchenschnur durchteilen.

## Zubereitung Meringe (Eiweißüberzug):

Das Eiweiß sehr steif schlagen, den gesiebten Puderzucker dazugeben und noch ein paar Minuten weiter schlagen.

## Anrichten und Überbacken der Eistorte:

Einen der Biskuitböden zurück in die (gesäuberte) Springform legen. Darüber eine Schicht Eierliköreis ein bis 2 cm dick streichen. Darüber das Bitter-Lemon-Sorbet geben und zum Abschluss den zweiten Biskuitboden oben drauf legen. Das Ganze zum Anfrieren in den Tiefkühlschrank stellen. Wenn alle Schichten „miteinander verfroren“ sind, vorsichtig die Kuchenform lösen. Die Eistorte komplett mit der Meringe bestreichen (etwa 1 bis 2 cm dick). Nun bei 250°C etwa 4 Minuten auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen überbacken, sodass die Meringe Farbe annimmt.

[Link zum Rezept: Eistorten mit VERPOORTEN "Gebackene Eierlikör-Bitter-Lemon-Eistorte"](#)