

# Schneebedeckte Erdbeersehnsucht mit VERPOORTEN

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für 1 - 6 Kuchenfreunde:

- 1 Tortenboden
- 1 Tafel Vollmilchschokolade (keine Kuvertüre)
- 100 g weiße Kuvertüre
- 500 g Vanillepudding
- 500 g Frische Erdbeeren
- 2 Dosen Orangen Mandarinen
- 6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Erdbeer-Tortenklar



## Zubereitung

Die Vollmilchschokolade schmelzen und den Tortenboden großzügig damit bestreichen, danach kühl stellen bis die Schokolade ausgehärtet ist. In der Zwischenzeit den Vanillepudding herstellen und 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Wenn sich die Schokolade verfestigt eine ca. 1,5 cm dicke Schicht Vanillepudding auf die Vollmilchschokoladenschicht streichen. Die Orangen-Mandarinen abgießen, die Schönsten aussuchen und den Saft verwahren. Am äußeren Rand des Tortenbodens die Mandarinen schön gleichmäßig verteilen. Ich drücke die Spitzen leicht in den Pudding und lege sie quasi in einer überlappenden Rosette rundherum.

Die Erdbeeren putzen und wieder nur die Prachtexemplare mit der Spitze nach oben in den Vanillepudding stecken. Den Tortenklar mit dem Saft der Mandarinen anfertigen und alles damit übergießen, Kalt stellen bis er sich verfestigt hat. Als Krönung und optischer Blickfang die weiße Kuvertüre schmelzen, mit 4cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermengen und mit dieser „Schneesicht“ den Kuchen verzieren.

## Leser-Tipp

Wenn ich den Winter leid bin und meine Frühlingssehnsucht steigt fertige ich gerne dieses einfache Kuchlein an. Ich habe ganz bewusst kein hoch kompliziertes Rezept gewählt, dieses hier ist auch etwas für total ungeübte Bäcker/innen.

[Link zum Rezept: Schneebedeckte Erdbeersehnsucht mit VERPOORTEN](#)

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