

Leichte Heidelbeer-Eierlikör-Torte mit Steviazucker

Zutaten

Zutaten für den Teig der Heidelbeer-Eierlikör-Torte:

120 g Mehl
40 g Speisestärke
3 TI Backpulver
150 g Steviazucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eier
(alles miteinander einfach vermischen)

Zutaten für die Tortenfüllung der Heidelbeer-Eierlikör-Torte:

500 g Heidelbeeren
6 Blatt Gelatine
250 g Quark
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Steviazucker
1 Pkg Vanillinzucker
400 ml Schlagsahne (Kann auch teilweise durch Quark oder Joghurt ersetzt werden.)

Tortendekoration der Heidelbeer-Eierlikör-Torte:

Restliche Früchte
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 TI Vanille-Instant-Saucenpulver (ohne Kochen)

Zubereitung

Bei dieser Eierlikörtorte handelt es sich um eine recht einfache Torte, mit der Ihr trotzdem gut Eindruck schinden könnt. Ich benutze sehr gerne Heidelbeeren, aber auch andere Früchte wie Himbeeren oder Erdbeeren lassen sich sehr gut verwenden. Außerdem habe ich den Zucker durch Steviazucker ersetzt, der hat 50% weniger Kalorien und wird aber genauso dosiert, sodass kein kompliziertes Umrechnen nötig ist. Den Teig gut mit einem Handrührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend in eine ca. 26 cm. Springform geben, und ca. 30 Minuten bei 160 Grad backen. Bitte mit Holzstäbchen kontrollieren. Nach dem Backen einfach abkühlen lassen, und einmal mittig durchschneiden.

Als erstes die Gelatine nach Anleitung einweichen. Außerdem ein paar Heidelbeeren zum Garnieren bei Seite stellen. Die Sahne steif schlagen. Die restlichen Zutaten gut miteinander verrühren. Nun die Gelatine in einem Topf auflösen und ein paar Löffel von der Quarkmasse unterheben. Dies wird dann zur restlichen Quarkmasse gegeben und untergehoben. Nun die Sahne unterheben und anschließend die Früchte. Jetzt werden Boden-Masse-Boden- Masse geschichtet. Die Torte muss nun erkalten und die Masse fest werden, bis man sie auch schon verzieren kann.



[Link zum Rezept: Leichte Heidelbeer-Eierlikör-Torte mit Steviazucker](#)

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

Leichte Heidelbeer-Eierlikör-Torte mit Steviazucker

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Saucenpulver vermischen und in einen Gefrierbeutel oder Spritztüle gegeben. Anschließend eine kleine Ecke abschneiden, und ein Muster nach Belieben aufspritzen. Zum Schluss die Früchte verteilen und Genießen!

[Link zum Rezept: Leichte Heidelbeer-Eierlikör-Torte mit Steviazucker](#)

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