

# Erdbeer-Eierlikörtorte zu Ostern

## Zutaten

6 Eidotter  
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Prise Salz  
2 gehäufte TL Backpulver  
2 Messerspitzen Zimtpulver  
2 El Kakao  
6 Eiweiß  
2 El Zucker  
Zartbitterkuvertüre



1000 g Erdbeeren (300g Erdbeeren zur Seite stellen)  
700 g Joghurt  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR  
Vanillemark einer Schote  
100 g Puderzucker  
15 Blatt Gelantine  
Limette den Saft und Abrieb  
250 g Sahne  
Heidelbeeren, Himbeeren zur Dekoration

## Zubereitung

Eidotter mit Eierlikör schaumig schlagen.  
Nach und nach den Zucker dazu geben.  
Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zimt, Kakao vermischen und gesiebt unter die Eigelbmasse heben.  
Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter den Teig vorsichtig heben.

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.  
Heraus nehmen und auskühlen lassen.  
Den kalten Tortenboden dünn mit flüssiger Zartbitterschokolade überziehen, fest werden lassen.

Erdbeeren säubern und stehend auf den Tortenboden verteilen.  
Joghurt, Eierlikör, Vanillemark, Limettenabrieb und Puderzucker verrühren.  
Sahne steif schlagen.  
12 Blatt Gelantine einweichen, auflösen nach Packungsanleitung.  
In die Joghurtmasse rühren, steife Sahne unterheben.  
Diese Masse auf den Tortenboden geben.  
300g Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Puderzucker abschmecken, etwas Limettenabrieb und Limettensaft dazu geben.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte zu Ostern](#)

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

## Erdbeer-Eierlikörtorte zu Ostern

3 Blatt Gelatine einweichen, auflösen und unter das Erdbeerpüree heben.  
Erdbeerpüree auf die Torten geben.  
In den Kühlschrank kalt stellen.

Mit einer Erdbeere, Himbeeren und Heidelbeeren vor dem Servieren dekorieren.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte zu Ostern](#)

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