

Mandel-Brownie-Eierlikörtorte mit Verpoortencreme und Früchten

Zutaten

für 12 Stücke Eierlikörtorte:

250 g Zartbitterschokolade

100 g gehackte Mandeln

125 g Butter

1 Prise Salz

160 g brauner Zucker

3 Eier

½ Becher Crème fraîche

2 Pkg Vanillin-Zucker

75 g Mehl

1 gestrichener TI Backpulver

200 g Sahne

2 Pkg Sahnesteif

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 ml Milch

2 El Zucker

1 Pkg Vanille-Puddingpulver

Ca. 300 g gemischte Früchte (z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren)



Zubereitung

Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. 125 g Schokolade, Salz und Zucker zufügen und bei schwacher Hitze darin unter Rühren schmelzen. Von der Herdplatte nehmen, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Eier nacheinander unterrühren. Crème fraîche unterrühren. Vanillin-Zucker, Mehl und Backpulver mischen, zufügen und unterrühren. Mandeln und restliche Schokolade unterheben. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) oder eine Herzkuchen-Backform geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter setzen, vom Springformrand lösen und in der Springform auskühlen lassen.

6 El von der Milch abnehmen, um damit das Puddingpulver und den Zucker anzurühren. Die restliche Milch aufkochen, das Puddingpulver einrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Dann den Pudding in eine Schüssel füllen und kalt werden lassen. Damit sich keine unschöne Haut auf dem Pudding bildet, eine Folie auf den Pudding drücken.

Die Früchte waschen, gut abtropfen lassen, eventuell klein schneiden. Die Sahne mit dem Sahnesteif richtig steif schlagen. Die Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter den Pudding rühren. Boden aus der Springform lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit der Eierlikör-Pudding gleichmäßig bestreichen. Die Früchte mischen und darauf verteilen.

Leser-Tipp

Ein saftiger Schokoladenboden mit frischen Früchten! Lecker :-)

[Link zum Rezept: Mandel-Brownie-Eierlikörtorte mit Verpoortencreme und Früchten](#)