

# Sommerliches Erdbeer-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten

## Zutaten

Die Zutaten sind für 6 bis 7 Eierlikörtörtchen in Dessertringen mit 7,5cm Durchmesser.

Für den Biskuitteig der Törtchen:

3 Eier  
70 g Puderzucker  
60 g Mehl  
1 Prise Salz

Für die Erdbeercreme:

250 g Speisequark (20% Fett)  
125 Schlagsahne  
500 g Erdbeeren  
75 g Zucker  
4 Blätter Gelatine

Für die Eierlikörcreme:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 g Speisequark (20% Fett)  
125 g Schlagsahne  
50 g Zucker  
4 Blätter Gelatine



## Zubereitung

Biskuitteig für die Törtchen:

Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen und nach und nach das Mehl unterschlagen. Vom Eischnee zunächst 1/3 unterrühren und anschließend den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand gut einfetten. Den Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und noch warm 6 - 7 Kreise ausstechen und in entsprechende Dessertringe legen.

Erdbeercreme:

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Von den Erdbeeren einige schöne Exemplare für die spätere Dekoration beiseite legen. Vom Rest die Hälfte der Erdbeeren pürieren und die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker und dem Erdbeerpüree verrühren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze langsam auflösen. Nun ungefähr 3 EL vom Erdbeerquark zur aufgelösten Gelatine geben und gut verrühren. Nun die Gelatine zum restlichen Quark geben und alles gut verrühren. Den Erdbeerquark im Kühlschrank leicht gelieren lassen. Den leicht gelierten Quark noch einmal kräftig durchrühren und nun die Sahne und Erdbeerstücke unterheben. Die Erdbeercreme auf die Biskuitböden verteilen.

Eierlikörcreme:

[Link zum Rezept: Sommerliches Erdbeer-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten](#)

## Sommerliches Erdbeer-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die eingeweichte Gelatine ebenfalls ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze langsam auflösen. Einen kleinen Teil des Eierlikörquarks zur Gelatine geben und verrühren. Diese Masse nun zurück zum Eierlikörquark geben und alles ordentlich verrühren. Die Masse im Kühlschrank leicht gelieren lassen. Nach ca. 10 Minuten im Kühlschrank den Quark nochmal ordentlich durchrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Eierlikörcreme auf der Erdbeercreme verteilen.

Die Törtchen im Kühlschrank für ungefähr drei Stunden fest werden lassen. Zum Servieren die Erdbeer-Eierlikör-Törtchen mit einem Messer aus den Dessertringen lösen. Die Erdbeeren, welche zur Garnierung weg gelegt wurden nun aufschneiden und dekorativ auf die Eierlikör-Törtchen legen.

### Leser-Tipp

Das Rezept eignet sich genauso für eine Springform mit 26 cm Durchmesser. Leicht angefroren schmecken die Eierlikörtörtchen auch hervorragend und sind dazu noch schön erfrischend.

[Link zum Rezept: Sommerliches Erdbeer-Eierlikör-Törtchen mit Verpoorten](#)

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)