

# Feine Erdbeertorte mit Basilikum-Creme und Verpoorten Original Eierlikörsahne

## Zutaten

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Brandteig:

50 g Butter  
1/8 l Wasser  
1 Prise Salz  
125 g Mehl  
3 Eier (Größe M)

Für die Basilikum-Creme in der Torte:

30-40 Blättchen Basilikum ( je nach Größe der Blättchen)  
50 ml Wasser  
400 g Frischkäse  
50-70 g Puderzucker  
Zitronensaft zum Abschmecken  
20 g Sofort Gelatine  
1 Dose (425 ml) Aprikosen

Für die Eierlikörsahne in der Torte:

200 g Sahne  
25-30 g Zucker  
6 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
20 g Sofort Gelatine  
1 Pkg Sahnesteif

Für den Belag auf der Torte:

500 g Erdbeeren  
Restliche Aprikosen  
200 g Sahne  
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
25 g Zucker  
1 Pkg Sahnesteif  
Einige Basilikum-Blättchen  
1 Marzipan-Schmetterling

## Zubereitung

Für den Brandteig Wasser und Butter in einen Topf geben und aufkochen. Salz hinzufügen. Das Mehl auf einmal zufügen und so lange rühren, bis der Teig einen Kloß bildet und sich am Topfboden ein weißer Film bildet. Dabei den Teig immer wieder von der Seite mit der Rührstab zu einem Kloß formen. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Ein Ei kräftig unterrühren.



[Link zum Rezept: Feine Erdbeertorte mit Basilikum-Creme und Verpoorten Original Eierlikörsahne](#)

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

# Feine Erdbeertorte mit Basilikum-Creme und Verpoorten Original Eierlikörsahne

Übrige Eier nacheinander kräftig einrühren. Der Teig sollte glatt und seidig sein, ohne Klümpchen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit einem Springformrand einen Kreis (24 cm Durchmesser) markieren. Den Teig auf dem Kreis verstreichen und einen Springformrand (ca. 26 cm Durchmesser) darum legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Elektrobackofen) ca. 40 Minuten backen.  
Den Brandteigboden noch warm mit einem Sägemesser quer halbieren und auskühlen lassen.

Für die Basilikum-Creme die Basilikum-Blättchen mit dem Wasser sehr fein pürieren. Die Sofort Gelatine einrühren und nochmals pürieren. Den Frischkäse mit dem fein gesiebten Puderzucker verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Das pürierte Basilikum unterrühren. Den unteren Teil des Brandteigs auf einen Springformboden oder Ähnliches legen. Die Creme auf dem Teigboden verteilen. Aprikosen gut abtropfen lassen. Einige Aprikosen zur Dekoration zur Seite legen. Rest würfeln. Aprikosenwürfel auf der Basilikum-Creme verteilen. Boden mit Creme für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Für die Eierlikör-Sahne den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Sofort Gelatine verrühren. Sahne mit Zucker steif schlagen. Dabei Sahnesteif verwenden. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Sahne rühren, auf der Basilikum-Creme und den Aprikosen verstreichen. Brandteigdeckel darauf setzen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für den Tortenbelag Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Aprikosen würfeln. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Sahne und Zucker vermischen. Unter Einfügen von Sahnesteif steif schlagen. Eierlikör-Sahne auf die Tortenoberfläche streichen. Erdbeeren, Aprikosen und Basilikum-Blättchen darauf verteilen. Mit dem Marzipan-Schmetterling dekorieren. Sofort servieren. Guten Appetit !

## Leser-Tipp

Sofort Gelatine muss nicht eingeweicht und aufgelöst werden. Sie wird als Pulver einfach unter die Speisen bzw. in die Flüssigkeit eingerührt. Auf den Packungen steht auch Sofort Gelatine. Im Gegensatz dazu wird gemahlene Gelatine mit Wasser angerührt und muss dann noch quellen. Für den Marzipan-Schmetterling Marzipan auf 3 mm ausrollen. Mit einem Herzchen-Ausstecher zwei Herzen ausstechen. Beide an der Herzspitze zusammendrücken. Ein Achtel einer Erdbeere in die Mitte legen. Sollte der Marzipan zu weich sein, für kurze Zeit in das Gefrierfach lagern – ohne Erdbeere.

[Link zum Rezept: Feine Erdbeertorte mit Basilikum-Creme und Verpoorten Original Eierlikörsahne](#)