

# Erdbeer-Eierlikör-Torte mit Verpoorten

## Zutaten

Zutaten für den Biskuit der Erdbeer-Eierlikör-Torte:

6 Eiweiß  
6 Eigelb  
150 g Zucker  
180 g Mehl  
1 Pkg Backpulver

Zutaten für die Eierlikörcreme-Füllung:

6 Becher Sahne  
4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
ca. 3 El Zucker ( nach Geschmack )  
4 Pkg Sahnesteif  
500 g Erdbeeren  
1 El Kakaopulver  
ca. 100 g Erdbeermarmelade

## Zubereitung

Zubereitung Biskuit Erdbeer-Eierlikör-Torte:

Eier trennen, Eiklar steif schlagen, Zucker dazugeben, nach kurzem rühren Eigelb dazugeben. Nun das gesiebte Mehl mit dem Backpulver unterheben. Teig in eine Springform DM 28 cm geben, bei 170 Grad ca. 35 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Zubereitung Eierlikörcreme-Füllung:

Erdbeeren waschen, trocken tupfen, acht mittelgroße Erdbeeren zur Seite legen für die Verzierung. Von den restlichen Erdbeeren den Strunk entfernen und die Früchte kleinschneiden. Die Sahne steif schlagen, den Zucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie Sahnesteif dazugeben. Den Biskuit zwei mal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden mit Erdbeermarmelade bestreichen, einen Teil der Sahne sowie die Hälfte der geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Mittleren Boden darauf setzen. Dann genauso wie beim unteren Boden verfahren. Oberen Boden darauf legen, mit Sahne bestreichen und den Rand ebenfalls mit Sahne einstreichen. Jetzt die Torte mit Kakaopulver bestreuen, mit der restlichen Sahne verzieren und Erdbeeren darauf setzen.

## Leser-Tipp

Gut gekühlt zur Kaffeetafel servieren!



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

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