

Erdbeer-Mascarpone-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Biskuitboden:

- 3 Eier
- 3 El Mehl
- 3 El Zucker
- Prise Salz
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 El heißes Wasser
- 1 El Pflanzenöl

Für den Schokocrossieboden:

- 200g Schokolade
- 150g Cornflakes (ungesüßt)

Für die Eierlikörcreme-Füllung:

- 400 g Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 2 Pkg Bourbon Vanille Zucker
- 150 ml Verpoorten Original Eierlikör
- 400 g frische Erdbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 180° O/U vorheizen. Eier, Zucker, heißes Wasser, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl wird gesiebt und anschließend zusammen mit dem Öl unter die schaumig geschlagene Masse gehoben. Die runde Springform ausfetten und anschließend den Teig hinein geben. In den Ofen schieben und maximal 20 Minuten backen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, anschließend in eine Schüssel zu den Cornflakes geben und alles gut vermengen. Die Masse wird in einen Tortenring gegeben (Durchmesser ca. 28cm, je nach Ringform des Buskuitbodens) und gleichmäßig verteilt. Der Boden muss nun gut auskühlen und fest werden.

Die Schlagsahne wird mit der Bourbon Vanille steif geschlagen. In einer weiteren Schüssel wird der Mascarpone mit dem Verpoorten Original Eierlikör gut vermengt. Anschließend wird unter die Eierlikör-Mascarpone-Masse die Sahne gehoben.

Die Erdbeeren werden geputzt und gewaschen, anschließend geviertelt. Für das Topping können auch ganze Erdbeeren hergenommen werden, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Der Schokocrossieboden ist das Fundament des Törtchens. Darauf kommt nun der erste Teil der Mascarpone-Sahne-Mischung. Mit Tupfen durch die Lochtülle des Spritzbeutels oder auch ohne; auf den Boden wird die Creme gleichmäßig verteilt. Etwa die Hälfte der bereits halbierten Creme, wird noch kurz aufgehoben. Auf den Crossieboden und die darauf verteilte Creme kommt nun zunächst ca. ein Drittel der geschnittenen Erdbeeren. Auf die Erdbeeren kommt nun der Rest der halbierten Creme.

Nun wird der Buskuitboden darauf gesetzt, der anschließend noch ein wenig mit Verpoorten Original Eierlikör getränkt werden kann. Auf den Buskuitboden kommt nun die restliche Creme, erneut entweder mit dem Spritzbeutel gespritzt oder grob mit



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

Erdbeer-Mascarpone-Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

einem Löffel verteilt. Damit die Torte schön beerig wird, kommen nun die restlichen Erdbeeren auf die Sahne. Fertig ist das Törtchen, dass wirklich himmlisch schmeckt.

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

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