

Backrezept Eierlikör-Erdbeer-Traumtorte mit Eierlikör

Zutaten

Für den Teig der Eierlikörtorte:

- 120 g Mehl
- 3 TI Backpulver
- 40 g Speisestärke
- 150 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 ml neutral schmeckendes Pflanzenöl

Erdbeeren und Eierlikör für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren (alternativ auch anderes Obst, je nach Geschmack)
- 1 Pkg Gelatine
- 250 g Magerquark
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 80 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 400 g Schlagsahne

Für die Deko der Eierlikörtorte:

- Streusel nach Wahl
- Obst
- eigene Ideen

Zubereitung

Für den Teig der Eierlikörtorte wird zunächst das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke gemischt. Anschließend kommen alle übrigen Zutaten in den Teig. Man sollte darauf achten, dass der Puderzucker fein gesiebt wird, da sonst kleine Klumpen im Teig entstehen. Zum Schluss wird alles gut verrührt. Der Teig wird in eine gefettete Springform gefüllt und kommt für etwa 30 Minuten bei 170°C Ober-/ Unterhitze in den Backofen. Die Stäbchenprobe zeigt an, ob der Teig durch ist.

Anschließend lasst ihr den Biskuitboden gut auskühlen und teilt ihn dann in 2 Hälften (nach Belieben auch drei, je nachdem wie eure Torte aussehen soll.) Dies geht am besten mit einem Bindfaden oder einer Nylonschnur.

Während der Biskuitboden im Ofen ist, kann man sich prima um die Füllung beziehungsweise die Dekoration der Eierlikörtorte kümmern. Die Erdbeeren werden gewaschen und dann in kleine Würfelchen geschnitten. Etwa 5 Erdbeeren sollten für die Dekoration auf der Torte zur Seite gelegt werden. Dann wird die Gelatine nach Packungsanleitung aufgelöst. In der Zwischenzeit Magerquark, Eierlikör, Zucker und Vanillezucker zu einer Creme verrühren. Ein bis zwei Esslöffel werden mit der aufgelösten Gelatine vermischt, dann die Gelatine in die Creme gerührt. Zum Schluss werden Sahne und Erdbeerstückchen unter die Masse gehoben.

Die Bodenplatte vom Biskuitboden wird mit der Quarkmasse bestrichen, dann der 2. Boden darauf gelegt. Ganz nach Belieben kann man den 2. Boden nun mit Erdbeermarmelade bestreichen oder direkt die 2. Schicht Creme auftragen.



[Link zum Rezept: Backrezept Eierlikör-Erdbeer-Traumtorte mit 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

Backrezept Eierlikör-Erdbeer-Traumtorte mit Eierlikör

Nun muss die Eierlikörtorte im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden. Anschließend geht es ans Dekorieren, je nach Geschmack. Hierbei wurden weiße Schokoraseln und die restlichen Erdbeeren verwendet. Weil am Ende doch noch mehr als 5 übrig waren, wurden diese ebenfalls in Hälften geschnitten und an die Eierlikörtorte gedrückt.

Leser-Tipp

Die Eierlikörtorte kann nach Belieben auch mit anderen Früchten der Saison gebacken werden.

[Link zum Rezept: Backrezept Eierlikör-Erdbeer-Traumtorte mit 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