

Eierlikör-Käsesahne-Torte in Schwarz Rot Gold mit Verpoorten

Zutaten

Eierlikörtorte in Schwarz Rot Gold

Für den Tortenboden:

2 Eier
1 Pkg Vanillin-Zucker
60 g Zucker
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Mehl
40 g Stärkemehl
½ TI Backpulver

Für die Käsesahnecreme:

750 g Magerquark
600 ml Schlagsahne
2 Pkg Vanillin-Zucker
200 g Zucker
Saft von 2 bis 3 Zitronen
2 Pkg Gelatine weiß

Je 125 g Obst in den Farben schwarz, rot und gold. In diesem Fall habe ich Pfirsiche aus der Dose, rote Johannisbeeren und Heidelbeeren genommen. Möglich sind auch: Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren...

Für den Guss der Eierlikörtorte:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Saft von z.B. schwarzen Johannisbeeren
150 ml Himbeersirup
1 Pkg Tortenguss rot
1 Pkg Tortenguss weiß
½ Pkg Gelatine weiß
4 Ei Zucker
Eventuell ein wenig schwarze Lebensmittelfarbe oder einige Tropfen Zucker-Couleur zum Einfärben des schwarzen Gusses

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten für den Tortenboden einen Biskuit backen. Dazu den Backofen auf 160°C ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Vanillin-Zucker und dem Zucker schaumig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Den Boden einer 28er Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten leicht fetten, den Teig einfüllen und rund 15 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, die Ränder lösen, abkühlen lassen und dann auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Dann auf eine Tortenplatte geben.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Käsesahne-Torte in Schwarz Rot Gold 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

Eierlikör-Käsesahne-Torte in Schwarz Rot Gold mit Verpoorten

Für die Käsesahnecreme die Gelatine nach Packungsanweisung erst quellen lassen und dann auflösen. Während die Gelatine quillt, Quark, Vanillin-Zucker und Zucker miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen. In die aufgelöste Gelatine etwas von der Quarkmasse rühren und dann schnell und gründlich unter die gesamte Masse rühren. Kühl stellen und immer wieder nachschauen. Wenn die Masse nach einigen Minuten im Kühlschrank anfängt, dicklich zu werden, die Sahne unterheben. Während die Creme im Kühlschrank ist, kann das Obst gewaschen und eventuell kleingeschnitten werden. Nachdem die Sahne untergehoben ist, werden je 100 g der Früchte unter die Creme gerührt. Um den Tortenboden einen Tortenring legen und die Crememasse gleichmäßig einfüllen und glatt verstreichen. Die Eierlikörtorte wieder in den Kühlschrank stellen, bis die Masse richtig schön fest geworden ist.

Für die unterschiedlichen Güsse wird die Oberfläche der Eierlikörtorte in drei Teile unterteilt. Gut geeignet ist dabei eine Tortenpappe, die passend geschnitten wird. Diese in Form bringen und leicht in die Masse stecken, damit die Farben nicht miteinander verlaufen. Für den „goldenen“ Verpoorten-Guss wird ein halbes Päckchen Gelatine weiß quellen gelassen, dann aufgelöst und unter den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gerührt. Auf die Torte geben und gleichmäßig verstreichen. Für den roten Guss 1 Päckchen Tortenguss rot mit 2 EL Zucker, dem Himbeersirup und 50 ml Wasser verrühren, aufkochen lassen, leicht abkühlen lassen (ca. 3 Minuten reichen aus, denn wenn der Guss zu heiß auf die Torte kommt, besteht die Gefahr, dass die Masse weich wird) und dabei rühren, damit keine unschöne Haut entsteht. Dann den Guss schnell und gleichmäßig auf der Torte verteilen. Am Schluss den schwarzen Guss anfertigen. Dafür das Päckchen Tortenguss weiß mit 2 EL Zucker und dem dunklen Saft (z.B. von schwarzen Johannisbeeren) verrühren. Sollte das noch nicht dunkel genug sein, kann mit ein wenig Lebensmittelfarbe oder Zucker-Couleur nachgeholfen werden. Aufkochen und genauso verfahren wie bei dem roten Guss!

Bevor die einzelnen Güsse richtig fest werden, vorsichtig mit einem spitzen Messer die Güsse von den Trennwänden lösen und diese entfernen.

Vor dem Servieren mit dem restlichen Obst dekorieren.

Leser-Tipp

Irgendwie hat das Backen dieser Torte Spaß gemacht und das Ergebnis ist echt gut und vor allem lecker geworden! Gönnen Sie sich diese Torte, denn die nächste Gelegenheit für eine EM-Torte ist erst wieder in 4 Jahren!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Käsesahne-Torte in Schwarz Rot Gold mit Verpoorten](#)