

Eierlikör-Pudding-Torte mit versunkenen Erdbeeren

Zutaten

250 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Butter

Eierlikörcreme:

1 Pkg Vanillepuddingpulver
275 ml Milch
7 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g weiße Schokolade
30 g Zucker
2 Eigelb
250 g Erdbeeren
10 Blatt Gelatine
100 g Sahne
100 g Frischkäse
gehackte Pistazien



Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter zu einem Teig verkneten und in eine gefettete Form geben. Gleichmäßig verteilen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.
2. Boden auskühlen lassen und die Backform entfernen. Einen Tortenring um den Boden spannen.
3. Puddingpulver mit 7 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Milch erhitzen und das Pulver unterrühren. Kurz aufkochen lassen und dann schnell die gehackte weiße Schokolade, das Eigelb und den Zucker unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. (Damit sich keine Haut bildet mit Frischhaltefolie abdecken.)
4. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und längs durchschneiden.
5. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Frischkäse unter die Eierlikörcreme heben.
6. Die Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und ca. 3 EI der Eierlikörcreme hinzugeben. Gut verrühren und dann die Gelatine zur Eierlikörcreme geben und mischen.
7. Nun die Eierlikörcreme auf den Tortenboden geben und die Erdbeeren in die Creme setzen.
8. Wenn die Eierlikörcreme festgeworden ist nach Belieben mit gehackten Pistazien dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pudding-Torte mit versunkenen Erdbeeren](#)

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