

Erdbeer-Eierlikör-Torte "Herzige Erdbeertorte mit dem gewissen Etwas"

Zutaten

Für den Biskuitteig:

4 Eier
4 EL heißes Wasser
130 g Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker
100 g Speisestärke
100 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

400 ml Sahne
2 Pkg Sahnesteif
1-2 Pkg Vanillinzucker
ca. 100 g – 150 g frische Erdbeeren
(auf Wunsch 3-4 EL Verpoorten Original Eierlikör)

Zum Bestreichen:

200 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif
1 Pkg Vanillinzucker
3-4 EL Verpoorten Original Eierlikör

Zum Dekorieren:

100 g schöne Erdbeeren
Raspelschokolade (Vollmilch)

Zubereitung

Zubereitung Biskuitteig:

1. Eier mit heißem Wasser mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen.
2. Dann Zucker und Vanillin-Zucker mischen, langsam einstreuen und dann 2 Minuten weiter schlagen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
4. Teig in einer gefetteten Springform glatt streichen.
5. Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen.
6. Danach einmal mittig halbieren (man kann diesen auch zweimal teilen - dann muss man aber etwas mehr Füllung herstellen)

Backzeit: ca. 35-40 Minuten

Ober-Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)



Link zum Rezept: [Erdbeer-Eierlikör-Torte "Herzige Erdbeertorte mit dem gewissen Etwas"](#)

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

Erdbeer-Eierlikör-Torte "Herzige Erdbeertorte mit dem gewissen Etwas"

Zubereitung Füllung:

1. Sahnesteif und Vanillinzucker mischen.
2. 400 ml Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanillinzucker dabei einrieseln lassen.
3. Erdbeeren waschen und in Würfel schneiden.
4. Diese dann vorsichtig unter die Sahnemasse heben.
5. Auf dem unteren Tortenboden verteilen und verstreichen.
6. Schließlich kommt der Tortendeckel wieder auf die Creme.

An dieser Stelle habt Ihr die Möglichkeit, zusätzlich ebenfalls noch etwas Eierlikör zu verarbeiten. Dazu geht Ihr genau wie bei der Anleitung für das Topping vor.

Zubereitung Topping:

1. 200 ml Sahne steif schlagen und wie bei der Füllung Sahnesteif und Vanillinzucker einrieseln lassen.
2. In die steif geschlagene Sahne gebt Ihr je nach gewünschter Intensität 3-4 EL Verpoorten Eierlikör und rührt diesen kurz unter.
3. Die Sahne habe ich nun auf dem Kuchen verteilt und verstrichen. Beim Tortenrand bin ich genauso vorgegangen.
4. Anschließend habe ich mit zwei Teelöffel noch Sahnetupfen um den Rand verteilt.

Dekoration:

Zum Schluss werden dann noch die Erdbeeren halbiert und auf der Torte verteilt. Anschließend kommen noch die Schokoraseln drüber und fertig ist die leckere Erdbeertorte mit dem gewissen ETWAS. Bis zum Verzehr sollte die Torte im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Schwierigkeitsgrad: Mittel - Klappt mit etwas Back Erfahrung

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten ohne Abkühl- und Backzeit

Leser-Tipp

Wenn Kinder mitessen, kann man in der Mittelschicht auf den Eierlikör verzichten und beim Topping den Kuchen in 2 Hälften aufteilen. Eine Kinderseite und eine für die Erwachsenen.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Torte "Herzige Erdbeertorte mit dem gewissen Etwas"](#)