

Erdbeer Torte mit Verpoorten

Zutaten

Tortenboden:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 3 EL Öl
- 3 EL Wasser

Belag:

- 500 g Erdbeeren
- 1 Becher Schlagobers
- 3 EL Verpoorten Original Eierlikör
- 3 EL Zucker
- 1 Pkg Tortenguss

Zubereitung

Tortenboden:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit Öl und Wasser in die Eiermasse geben und zu einem Teig verrühren. Bei 160°C ca. 25 Minuten backen (Umluft).
Tortenboden auskühlen lassen.

Belag:

Erdbeeren waschen.

Becher Schlagobers mit Verpoorten Original Eierlikör und Zucker glatt rühren und auf den ausgekühlten Tortenboden verteilen. Erdbeeren darauf geben.

Tortenguss nach Anleitung und dann vernaschen.

Leser-Tipp

Bei unserer Kaffeerunde wird zur Torte noch ein Stamperl Verpoorten Original Eierlikör getrunken.



[Link zum Rezept: Erdbeer Torte 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