

Eierlikör-Johannisbeer-Baisertorte mit Verpoorten

Zutaten

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl
40 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
2 Eigelb
80 g Zimmerwarme Butter

Für die Baisermasse:

4 Eiweiß
50 ml Verpoorten Original Eierlikör
200 g Zucker
500 g Johannisbeeren



Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Alles in eine Schüssel geben. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut vermengen. Den Teig ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig ausrollen und in die gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf 200° C ca. 15 Minuten backen.

Für die Baisermasse:

Die 4 Eiweiß mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. 200 g Zucker langsam dazugeben. Die geputzten Johannisbeeren mit 50 ml Verpoorten Original Eierlikör vorsichtig unterheben. Die Baisermasse auf den vorgebackenen Mürbeteig geben. Die Torte nochmals ca. 20-25 Minuten auf 100 °C backen. Die Torte erkalten lassen.

Leser-Tipp

Ich habe über die einzelnen Tortenstücke nochmals etwas Verpoorten Original Eierlikör gegeben. Das sieht sehr schön aus und schmeckt auch sehr lecker.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Johannisbeer-Baisertorte 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