

Sommertorte mit Eierlikör "Verpoorten-Stachelbeertorte"

Zutaten

150 g Butterkekse
125 g flüssige Butter
50 g weiße Kuvertüre
750 g Stachelbeeren
500 g Joghurt
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Zucker
8 Blatt Gelatine
2 El Stärke
4 Eiweiß



Zubereitung

Tortenboden:

Die Kekse zerbröseln. Die flüssige Butter hinzufügen und die Kuvertüre darüber raspeln. Alles zu einem Teig verkneten. Diesen dann in eine gefettete Springform drücken und kalt stellen.

Stachelbeerpudding:

Die Stachelbeeren waschen, ggfs Stielreste entfernen. Die Hälfte davon in einen Topf legen und mit ein wenig Wasser und 100 g Zucker zum Kochen bringen. 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und etwa 100 g Zucker unterrühren. Köcheln lassen, bis die Beeren weich sind. Das Ganze im Topf pürieren und dann durch ein Sieb (damit Kerne und harte Haut zurückbleiben) in einen zweiten Topf umfüllen. Noch einmal erwärmen und die in etwas Wasser aufgelöste Stärke unterrühren. Etwas abkühlen lassen und danach den Pudding auf den Tortenboden streichen. Torte wieder kalt stellen.

Stachelbeer-Joghurtcreme:

Die Gelatine einweichen. Den Joghurt mit den verbliebenen 150 ml Eierlikör erwärmen. 2/3 der Stachelbeeren hinzufügen (die restlichen für die Deko zur Seite legen). Wenige Minuten garen, damit die Stachelbeeren weicher werden. Die Gelatine unter Rühren in dem Joghurt auflösen. Abkühlen lassen. Bevor die Joghurtcreme auf dem Kuchen verteilt wird, sollte sie ein bis zwei Stunden Kühlung hinter sich haben, da sie ansonsten zu flüssig ist.

Baiser-Topping:

Die 4 Eiweiß steif schlagen. Den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen.

Ferigstellung der Eierlikör-Stachelbeer-Torte:

Die durchgekühlte Joghurtcreme auf den Stachelbeer-Pudding streichen. Die Torte nun einige Stunden kühlen. Dann die Eiweißmasse mittels Spritzbeutel auf dem Kuchen verteilen. Die Eierlikörtorte mit VERPOORTEN ORIGINAL nun entweder bei 200 Grad für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen oder aber einmal mit einem Küchenbunsenbrenner darüber gehen (dann ist es eine Torte komplett ohne Backen). Die übrig gebliebenen Stachelbeeren auf der Torte verteilen.

[Link zum Rezept: Sommertorte mit Eierlikör "Verpoorten-Stachelbeertorte"](#)

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