

Sommertorte "Himmlische-Früchte-Verpoorten-Traumtorte"

Zutaten

12 große Stückchen Eierlikörtorte:

Teig:

250 g weiche Butter

180 g braunen Zucker

3 Pkg Vanillezucker

50 ml Verpoorten Original Eierlikör

4 Eigelb

250 g Mehl

½ Pkg Backpulver

Baiser:

5 Eiweiß

70 g Zucker

Füllung:

250 g frische Himbeeren

250 g frische Heidelbeeren

2 Becher Sahne (400 g)

2 Pkg Gelatine fix

50 ml Verpoorten Original Eierlikör

Deko:

Früchte



Zubereitung

Teig:

Die Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schlagen. Dann Zucker mit dem Vanillezucker vermischen und nach und nach unter die Masse rühren. Die einzelnen Eigelb auf höchster Stufe zugeben. Das ganze 2-3 Minuten weiter rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf der mittleren Stufe unterrühren. Den Teig in 4 Teile teilen und auf 4 Springformböden verteilen. Ich habe jeweils 1 Teig auf der Springform vorbereitet und dann auf dem Backpapier zur Seite gelegt. So konnte ich alle 4 Teige auf einmal vorbereiten.

Baiser:

Eiweiß mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. Langsam den Zucker einrieseln lassen. Dann Eischnee auf den 4 vorbereiteten Böden verteilen.

Auf 180°C ca.15 min im Backofen hellbraun backen. Gut abkühlen lassen.

Füllung:

Die Schlagsahne mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. Dabei langsam die Gelatine einrieseln lassen. In die fertig geschlagene Sahne das Obst mit dem Eierlikör geben. Einen Teil der Heidelbeeren und Himbeeren als Dekoration

[Link zum Rezept: Sommertorte "Himmlische-Früchte-Verpoorten-Traumtorte"](#)

Sommertorte "Himmlische-Früchte-Verpoorten-Traumtorte"

aufheben. Den Rest vorsichtig unterheben. Die 3 kalten Böden mit der Sahnemischung bestreichen. Den letzten Boden als Abschluss darauf legen. Mit dem restlichen Obst dekorieren.

Leser-Tipp

Zur Dekoration habe ich auch noch Blätter und Heidelbeeren von unserem Heidelbeerbusch benutzt.

[Link zum Rezept: Sommertorte "Himmlische-Früchte-Verpoorten-Traumtorte"](#)

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