

# Sommertorte Eierlikör-Limetten-Beach-Torte

## Zutaten

### Zutaten Teig:

- 80 g Margarine
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Zutaten Limetten-Eierlikör-Creme:

- 1,5 Pkg gemahlene Gelatine
- 2 Limetten, unbehandelt
- 500 g Magerquark
- 500 g Naturjoghurt
- 50 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Zutaten Belag / Tortendeko:

- 1/2 Pkg Tortenguss, weiß
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EI Blue Curacao
- 2 EI gemahlene Haselnusskerne
- Abrieb von 2 Limetten
- 1 Limette

## Zubereitung

### Tortenboden:

Die Margarine mit 60 g Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und zur Eimasse geben. Die Hälfte des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs unterrühren. Alles zu einem Teig verarbeiten. Diesen in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Boden etwas abkühlen lassen und dann waagrecht in der Mitte teilen. Eine der Bodenplatten mit den anderen 50 ml (oder mehr, wie man mag) Eierlikör bestreichen. Die Tortenböden aufeinander setzen und einen Tortenrand darum stellen.

### Eierlikör-Limetten-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser quellen lassen und durch langsames Erwärmen auflösen. Von den Limetten die Schale abreiben und beide Limetten auspressen. Quark, Joghurt, Limettenschale, Limettensaft, Eierlikör und Zucker miteinander verrühren und die Gelatine vorsichtig dazugeben. Diese Masse etwa 30 Minuten kalt stellen, bis diese anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Eierlikörcreme auf den Tortenboden in den Tortenrand füllen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

### Tortenbelag:



[Link zum Rezept: Sommertorte Eierlikör-Limetten-Beach-Torte](#)

## Sommertorte Eierlikör-Limetten-Beach-Torte

Die gemahlene Haselnüsse auf den Rand der Torte streuen. Die Sahne steif schlagen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig unterheben. Kleine Kleckse auf die Torte spritzen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und den Blue Curacao unterrühren. In die Mitte der Torte streichen. Mit dem Limettenabrieb den Rand der Torte dekorieren. Kleine Limettenstücke auf die Torte setzen

[Link zum Rezept: Sommertorte Eierlikör-Limetten-Beach-Torte](#)

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