

Sommertorte Marmorierte Sommerfrüchte-Eierlikör-Torte

Zutaten

Zutaten Teig:

50 g Zucker
100 g Butter
125 g Mehl
1 Eigelb

Zutaten Pflaumenmus:

1 kg Eierpflaumen
80 g Sago
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zucker nach Bedarf

Zutaten Eierlikörcreme:

300 g Frischkäse
100 g Joghurt
1 Pkg Tortenguss, klar
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Sahne
Sahnesteif

Zutaten Heidelbeercreme:

600 g Quark
200 g Heidelbeeren
1 Pkg Tortenguss, klar
Zucker nach Bedarf
300 ml Sahne
Sahnesteif

Zutaten Heidelbeergelee und Garnitur:

200 g Heidelbeeren
200 g Gelierzucker
200 ml Sahne

Zubereitung

Zubereitung Boden:

Alle Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und etwa 30 Min. kalt stellen. Auf wenig Mehl rund ausrollen. Boden der Springform fetten, Teig einlegen und bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen. Kalt stellen.



[Link zum Rezept: Sommertorte Marmorierte Sommerfrüchte-Eierlikör-Torte](#)

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

Sommertorte Marmorierte Sommerfrüchte-Eierlikör-Torte

Zubereitung Pflaumenmus:

Die Pflaumen waschen und entsteinen. Klein schneiden (2 bis 3 Pflaumen für die Deko zur Seite legen). Mit etwas Wasser zum Kochen bringen und im Topf pürieren. Sago und eventuell Zucker einrieseln lassen. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Sago klar ist. Etwas abkühlen lassen. Dann einen Tortenrand um den Tortenboden stellen und das Pflaumenmus einfüllen. Kalt stellen.

Zubereitung Eierlikörcreme:

Frischkäse, Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren. Den Tortenguss mit 150 ml Wasser zum Kochen bringen, dann unter die Creme rühren. Nach Bedarf Zucker hinzufügen. Etwas abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Die Eierlikörcreme kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt, dann auf das Pflaumenmus im Tortenrand füllen. Wieder kalt stellen.

Zubereitung Heidelbeercreme:

Die Heidelbeeren mit etwas Wasser und dem Tortenguss aufkochen. Vom Herd nehmen, den Quark unterrühren und Zucker nach Geschmack unterrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter die Creme rühren. Kühl stellen. Wenn sie anfängt zu gelieren auf die anderen Cremes der Torte füllen. Die Torte kalt stellen.

Zubereitung Heidelbeergelee:

Die Heidelbeeren mit etwas Wasser und Gelierzucker zu einer Heidelbeermarmelade verarbeiten. Etwas gelieren lassen, dann im Marmormuster auf die Torte streichen.

Dekoration:

Sahne schlagen und mit einer Sterntülle auf die Eierlikörtorte spritzen. Mit Heidelbeeren und Pflaumenscheibchen ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Sommertorte Marmorierte Sommerfrüchte-Eierlikör-Torte](#)