

Sommerliche Eierlikör-Himbeer-Schokokuss-Torte

Zutaten

Tortenboden:

- 5 Eier
- 100 g Puderzucker
- 100 g Mehl
- 2 El Speisestärke
- 2 cl Rum
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1/2 Pkg Backpulver

Schokokuss-Eierlikör-Creme:

- 800 ml Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- Mark einer Vanilleschote
- 12 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Spritzer Zitrone
- 9 Schokoküsse
- 6 Blatt Gelatine
- 3 Pkg Sahnesteif
- 5 El Zucker
- 500 g Himbeeren (frische oder TK-Himbeeren)
- 1 El Schokoladensosse
- 1 TI Schokosplitter

Zubereitung

Tortenboden:

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zurückstellen. Das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker vermengen. Den Rum mit dem Ei-Zuckergemisch vermischen. Danach das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Masse geben. Die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen und zu der Masse geben. Das steif geschlagene Eiweiß nun unter die Masse heben.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser vorbereiten. Das Backpapier kreisförmig ausschneiden und den Boden der Springform damit belegen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Den Teig ca. 30 min bei 160°C auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Den Biskuitboden bei offener Backofentür langsam auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen den Boden mit einem scharfen Messer aus der Form lösen. Den abgekühlten Boden in 2 Scheiben schneiden. Einen Tortenring um den unteren Tortenboden legen. Von den 500 g Himbeeren ca. 20 Himbeeren entnehmen. Die restlichen Himbeeren auf dem unteren Tortenboden verteilen.

Schokokuss-Eierlikör-Creme:

Mascarpone mit dem Quark vermischen. Schokoküsse von den Waffelböden lösen und mit der Mascarpone-Quark-Mischung vermengen. Von 200 ml Schlagsahne ca. 5 El Schlagsahne zurückstellen. Die restliche Schlagsahne der 200g Schlagsahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Quark-Schokokuss-Mischung geben.



[Link zum Rezept: Sommerliche Eierlikör-Himbeer-Schokokuss-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

Sommerliche Eierlikör-Himbeer-Schokokuss-Torte

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark entfernen und der Masse hinzufügen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Spritzer Zitrone in die Masse geben.

Gelatineblätter in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Gelatine gut ausdrücken. Gelatine in einen Topf bei schwacher Hitze geben und auflösen. Nicht zu heiss werden lassen, sonst geliert die Gelatine nicht richtig. Die zurückgestellten Ei Schlagsahne in die Gelatinemasse rühren. Die Gelatine unter ständigem Rühren in die Masse geben. Die Eierlikör-Schokokuss-Masse auf den Himbeeren verteilen. Den Deckel des Tortenbodens auf die Masse legen.

Die Eierlikörtorte für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 3 Stunden Torte aus dem Kühlschrank holen. 600 ml Schlagsahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Mit ca. 500 ml Schlagsahne die Torte ringsherum und den Deckel bestreichen und glätten. Die restlichen 100 ml steif geschlagene Schlagsahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte am Rand verzieren. Auf dem Tortenrand die 20 Himbeeren verteilen. In der Tortenmitte ein Herz aus Schlagsahne formen, welches mit Schokosplittern verziert und mit Schokoladensosse beträufelt wird.

Die Seiten der Eierlikörtorte nun mit den Waffelböden verzieren.

Guten Appetit :-)

[Link zum Rezept: Sommerliche Eierlikör-Himbeer-Schokokuss-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