

# Sommertorte mit Eierlikör "Himbeer-Pfirsich-Verpoorten-Torte"

## Zutaten

für 12 bis 16 Stücke Sommertorte:

3 Eier  
225 g Zucker + 2 EI  
2 Pkg Vanillin-Zucker  
100 g Mehl  
25 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
25 g gehackte Pistazienkerne  
300 g Himbeeren (alternativ können auch TK-Himbeeren genommen werden)  
425 ml Pfirsiche  
2 Pkg Gelatine (weiß)  
500 g Joghurt  
Saft von 1/2 Zitrone  
400 g Schlagsahne  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml Himbeersirup  
1 Pkg Tortenguss rot



## Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß mit 3 EI Wasser steif schlagen, 100 g Zucker und 1 Pkg Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb nach und nach darunter schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Pistazien, bis auf 1 Esslöffel zum Verzieren, ebenfalls unterheben. Boden einer Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft) 20-25 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen. Auf eine Tortenplatte geben und um den Boden einen Tortenring legen.

Wenn man gefrorene Himbeeren nimmt, diese bei Zimmertemperatur antauen lassen. Ca. 20 Himbeeren zum Verzieren aufheben. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Joghurt, Zitronensaft, 125 g Zucker und 1 Pkg Vanillin-Zucker glatt rühren. 250 ml Sahne steif schlagen. Pfirsiche und Himbeeren getrennt pürieren. Gelatine auflösen und mit 2 EI der Joghurtmasse verrühren. Unter den übrigen Joghurt rühren, Sahne unterheben und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Masse halbieren und jeweils Pfirsich- bzw. Himbeerpüree unterheben. 2/3 Pfirsichmasse auf den Boden geben, glatt streichen und ca. 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

1/3 Himbeermasse mit übriger Pfirsichmasse mischen und auf die Pfirsichmasse geben und glatt streichen. Wieder 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. Himbeermasse obenauf geben und glatt streichen. Einige Stunden kalt stellen, bis die Masse richtig fest geworden ist. Dann den Himbeersirup mit Wasser auf 250 ml auffüllen und mit 2 EI Zucker und dem Päckchen roten Tortenguss einen Guss herstellen, diesen einige Minuten abkühlen lassen und dann auf der Eierlikörtorte gleichmäßig und zügig verteilen. Ist der Guss fest, kann die Eierlikörtorte mit einem Messer vom Formrand gelöst werden. 150 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und damit die Torte verzieren.

Die Eierlikörtorte abschließend mit Sahne, den zur Seite gelegten Himbeeren und den restlichen Pistazien verzieren.

[Link zum Rezept: Sommertorte mit Eierlikör "Himbeer-Pfirsich-Verpoorten-Torte"](#)