

Erdbeer-Maracuja-Torte mit Eierlikörcreme

Zutaten

Ergibt eine sommerliche Eierlikörtorte mit etwa 16 Stücken.

Für den Tortenboden:

4 Eier
150 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
Prise Salz
150 g Mehl
1 TI Backpulver

Für die Eierlikörcreme:

300 ml Milch
50 ml Sahne
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 - 2 El Zucker
Prise Salz
ca. 80 g Stärke

200 ml geschlagene Sahne (dafür 2 Pkg Sahnesteif und 1 Pkg Vanillezucker)
500 g frische Erdbeeren

Maracujaschicht:

500 ml Maracujafruchtsaft
40 g Stärke

Dekoration für die Sommertorte:

500 ml geschlagene Sahne (3 Sahnesteif, 2 Vanillezucker)
frische Erdbeeren

Zubereitung

Zuerst die Springform (26er) fetten und mit Backpapier auslegen, damit man den Boden nach dem Backen gut lösen kann. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Teig die Eier in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz mindestens 3 Minuten schaumig rühren. Am besten mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dann unter die Eier rühren, damit es keine Klümpchen gibt, das Mehl durch ein Sieb geben und immer schön rühren. Nun den Teig in die Form geben und für etwa 30 bis 35 Minuten backen. Nach dem Backen muss der Kuchen auskühlen. Man kann ihn daher auch gut einen Tag vorher schon vorbereiten.

Weiter geht es mit der Eierlikörcreme:

Dafür eine kleine Menge der Milch in einen Becher geben. Den Rest der Milch mit der flüssigen Sahne (50 ml) und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und einer Prise Salz in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. In der Zeit die zuvor zurückgestellte Milch mit der Stärke verrühren. Immer gut rühren, bis alle Klümpchen aufgelöst sind. Das kann



[Link zum Rezept: Erdbeer-Maracuja-Torte mit Eierlikörcreme](#)

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

Erdbeer-Maracuja-Torte mit Eierlikörcreme

ein wenig dauern und die Stärke setzt sehr schnell am Becherrand an, aber wenn man einfach immer kräftigiterrührt, wird sich die Stärke in der Milch verteilen lassen. Kocht die Eierlikör-Milchmischung, muss sie vom Herd genommen werden. Dann rührt man schnell die Stärkemilch ein und danach wandert der Topf wieder auf den Herd und unter Rühren muss die Creme nun eine Minute kochen. Danach muss auch die Creme erst etwas abkühlen.

Tipp: Dafür in eine andere Schüssel geben und immer mal wieder durchrühren.

In der Zwischenzeit werden die 200 ml Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif geschlagen. Wenn die Eierlikörcreme nicht mehr heiß ist, die Sahne vorsichtig unterheben. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden, den Deckel zur Seite legen, den Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Kuchenring um den Boden spannen. Nun die Eierlikörcreme auf dem Kuchen verteilen. Die geputzten Erdbeeren auf der Creme verteilen. Nun wandert alles erstmal in den Kühlschrank.

Jetzt geht es mit der Maracujaschicht weiter:

Dafür den Saft in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Vorher eine kleine Menge Saft abschöpfen mit der die Stärke angerührt wird. Wenn der Saft kocht, runter von der Herdplatte, Stärke einrühren und dann die Creme noch eine Minute wieder aufkochen lassen. Dabei immer rühren. Auch diese Creme muss etwas abkühlen, bevor man sie auf den Kuchen geben kann, ansonsten würde die Eierlikörcreme schmelzen. Wenn die Maracujacreme etwas abgekühlt ist, wird sie auf die Torte gegeben, also auf die Eierlikörcreme-Erdbeerschicht. Darauf setzt man dann den Teigdeckel. Nun wandert alles wieder für eine Weile in den Kühlschrank. 30 Minuten reichen aus.

Dann die 500 ml Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit einstreichen. Für die Dekoration etwas Sahne in einen Spritzbeutel geben und zB Sahnestuffs auf die Torte setzen. Mit frischen Erdbeeren und ein paar Zuckerperlen kann die Torte nach Belieben dekoriert werden. Und fertig ist eine fruchtig Sommertorte mit einer lockeren VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme!

Viel Spaß beim Nachbacken!

[Link zum Rezept: Erdbeer-Maracuja-Torte mit Eierlikörcreme](#)