

Beeren-Joghurt-Verpoorten-Torte

Zutaten

Tortenboden:

6 Eier (Gr.L)

1 Vanilleschote

150 g Mehl

100 g Puderzucker

3 EI Speisestärke

2 TI Backpulver

2 EI VERPOORTEN Original Eierlikör

Joghurt-Eierlikör-Tortencreme:

500 g Joghurt

250 g Mascarpone

80 g Zucker

2 cl Himbeersirup

12 cl VERPOORTEN Original Eierlikör

1 Vanilleschote

300 g Beerenmischung ungezuckert (Him-, Brom-, Johannis-, Heidelbeeren)

6 Blatt Gelatine

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Marshmallow-Eierlikör-Fondant:

250 g Marshmallows (weiss)

750 g Puderzucker

1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 EI Zitronensaft

Zubereitung

Tortenboden:

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zurückstellen. Das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker vermischen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark entfernen. Das Mark der Vanilleschote mit dem Ei-Zuckergemisch vermengen. Danach das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Masse geben. Das steif geschlagene Eiweiß nun unter die Masse heben. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser vorbereiten. Backpapier kreisförmig zuschneiden 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 Tortenboden bei offener Backofentür langsam auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen den Boden mit einem scharfen Messer aus der Form lösen und das Backpapier vom Boden entfernen. Den abgekühlten Boden in 2 Scheiben schneiden. Einen Tortenring um den unteren Tortenboden legen und den Boden mit 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Joghurt-Eierlikör-Tortencreme:

4 EI Joghurt zurückstellen. Restlichen Joghurt, die Mascarpone und den Zucker vermischen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark entfernen. Das Mark der Vanilleschote in die Joghurtcreme fügen. Den Himbeersirup und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter ständigem Rühren in die Joghurtcreme geben.



[Link zum Rezept: Beeren-Joghurt-Verpoorten-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

Beeren-Joghurt-Verpoorten-Torte

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 min einweichen. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Topf lauwarm auflösen. Die 4 Ei zurückgestellten Joghurt in die Gelatine einrühren und in die Joghurt-Eierlikörcreme geben. Die Beeren unter die Joghurt-Eierlikör-Creme heben. Die Joghurt-Eierlikör-Beeren-Creme auf die untere Hälfte des Tortenbodens streichen. Den Deckel des Tortenbodens auf die Torte legen und den Deckel wieder mit 2 Ei VERPOORTEN Original Eierlikör beträufeln. Die Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

Marshmallow-Eierlikör-Fondant :

Marshmallows im Wasserbad langsam auflösen und den Eierlikör und den Zitronensaft hinzufügen. Arbeitsplatte mit Puderzucker bestreuen. Die aufgelöste Marshmallow-Eierlikör-Masse auf die Arbeitsplatte giessen und den Puderzucker in die Masse nach und nach einkneten bzw. einarbeiten. 700 g des Marshmallow-Eierlikör-Fondants dünn ausrollen. Die Eierlikörtorte aus dem Kühlschrank holen und den Tortenring mit einem scharfen Messer entfernen.

Die Torte mit dem Marshmallow-Eierlikör-Fondant beziehen. Den restlichen Marshmallow-Eierlikör-Fondant mit Lebensmittelfarbe einfärben und Tierfiguren oder andere Motive kreieren.

Ergibt 16 Tortenstücke Beeren-Joghurt-Eierlikörtorte.

Guten Appetit :-)

[Link zum Rezept: Beeren-Joghurt-Verpoorten-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