

Blumig-beerige Zitronen-Eierlikörcreme-Torte mit Schokoladengitter und Sommerblumen "Verpoorten-Berry-Torte"

Zutaten

Zutaten für eine Sommertorte (24 cm):

Für den Biskuit:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 El warmes Wasser
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TI Backpulver

Für die Himbeerschicht:

- 600 g (pürierte) Himbeeren oder andere Beerenfrüchte
- 120 g Zucker
- 60 g Speisestärke
- 2 El Zucker

Für die Zitronen-Eierlikörcreme-Füllung:

- 500 ml Milch
- 2 El Zucker
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 100 g Puderzucker
- 250 g weiche Butter
- 10 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Himbeersahne:

- 100 g pürierte Himbeeren
- 300 ml Sahne
- 60 g Zucker

Für die Beerenschicht:

- 200 g verschiedene Beerenfrüchte (Johannisbeeren, Himbeeren, Walderdbeeren)

Für die Dekoration der Sommertorte:

- 50 g verschiedene Beerenfrüchte
- 100 g Sahne
- 20 g Zucker
- 25 g weiße Schokolade



[Link zum Rezept: Blumig-beerige Zitronen-Eierlikörcreme-Torte mit Schokoladengitter und Sommerblumen "Verpoorten-Berry-Torte"](#)

Blumig-beerige Zitronen-Eierlikörcreme-Torte mit Schokoladengitter und Sommerblumen "Verpoorten-Berry-Torte"

verschiedene essbare Blüten und Blätter für die Dekoration (Malve, Phlox, Süßdolde,...)

Zubereitung

Für den Biskuit Wasser, Zucker, Salz und Eier sehr lange schaumig rühren. Mehl und Backpulver mit dem Schneebesen verrühren und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Masse in eine Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Tortenboden mit einem Brotmesser in drei gleiche Schichten schneiden.

Für die Himbeerschicht die Himbeeren mit dem Zucker pürieren und zum Kochen bringen. 2 Ei Zucker mit der Speisestärke und etwas von der Himbeermasse mit dem Schneebesen verquirlen. Nach dem Aufkochen das Speisestärkegemisch unter die Himbeermasse ziehen und nochmals unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Auf dem untersten Biskuitboden 3/4 der Himbeermasse verteilen, dabei einen Tortenring verwenden. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und 2 Ei Milch mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die restliche Milch unter Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Vanillepudding-Pulvergemisch einrühren und alles nochmals kurz unter Rühren aufkochen. Unter häufigem Umrühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die feingeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone in die Masse geben. Die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Anschließend den Pudding löffelweise unter die Buttermasse rühren. Abschließend 10 Ei VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unter die Creme rühren.

Die Hälfte der Zitronencreme auf der Himbeermasse verteilen. Danach den zweiten Tortenboden in den Tortenring legen und die restliche Zitronencreme darauf verstreichen. Die Beerenfrüchte danach auf der Zitronencreme verteilen und mit der Himbeersahne bedecken. Nun folgt der letzte Biskuitboden. Diesen mit der restlichen Himbeermasse bestreichen. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Dekoration 25 g weiße Schokolade in einen Gefrierbeutel geben und mit kochendem Wasser übergießen. An der Spitze des Beutels mit einer Schere ein kleines Loch schneiden. Die Schokolade auf einem Backpapier gitterförmig verteilen und auskühlen lassen (im Kühl- oder Gefrierschrank). Das Gitter in kleine Stücke brechen und auf der Torte drapieren. Mit einer Sahnespritze den Tortenrand mit Sahne garnieren. Zum Schluss die sommerliche Eierlikörtorte mit verschiedenen Beerenfrüchten und essbaren Blüten dekorieren.

Leser-Tipp

Für einen schokoladigen Genuss dem Biskuitteig 25 g Kakaopulver hinzufügen!

[Link zum Rezept: Blumig-beerige Zitronen-Eierlikörcreme-Torte mit Schokoladengitter und Sommerblumen "Verpoorten-Berry-Torte"](#)