

# Pfirsich-Himbeer-Eierlikör Verpoorten-Torte

## Zutaten

Tortenboden:

Wiener Tortenboden zweimal geschnitten (davon 2 Böden)

100 g Butterkekse

50 g Butter

Himbeermarmelade

Buttercreme:

400 ml Milch

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pck. Puddingpulver Vanille

3 EL Zucker

200 g Butter (weiche)

Obstbelag:

(Frisch oder aus der Dose)

1 Dose Tortenpfirsiche (Spalten gezuckert) oder die gleiche Menge frische Pfirsiche

125 g Himbeeren

1 Pck. Tortenguss (farblos)

1 Pck. Sahnesteif

## Zubereitung

Buttercreme:

Die Milch mit dem Eierlikör mischen. 5 Esslöffel davon abnehmen und mit dem Zucker und dem Puddingpulver anrühren. Die übrige Eierlikör-Milch zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schale füllen. Damit sich keine Haut bildet, den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken (direkt auf den Pudding legen) und abkühlen lassen. Die weiche Butter cremig aufschlagen und dann den abgekühlten Pudding (Raumtemperatur) löffelweise unterrühren.

Tortenboden:

Während der Pudding abkühlt, einen runden Teller (ca. 21cm) auf die beiden Tortenböden legen und mit einem Messer auf die Größe des Tellers zuschneiden. Einen Tortenring auf die Größe des zum Ausschneiden verwendeten Teller einstellen und auf einen mit Backpapier belegten Teller stellen. Die Butter schmelzen und die Kekse zerkrümeln. Die Butter und die Kekskrümel miteinander vermengen und innerhalb des Tortenrings auf das Backpapier drücken, bis sich der Boden gut verdichtet hat. Einen der Tortenböden mit Himbeermarmelade bestreichen, mit der Marmeladenseite auf den Keksboden aufsetzen und gut andrücken. Anschließend den Tortenring vorsichtig etwas enger ziehen und die Böden in den Kühlschrank stellen, bis die Buttercreme vorbereitet ist. Die fertige Buttercreme aufstreichen und den zweiten Boden auflegen. Die Pfirsiche abgießen und den Saft der Pfirsiche dabei auffangen. Die Torte mit etwas Sahnesteif bestreuen und mit den Pfirsichspalten und Himbeeren belegen.



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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (5/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Pfirsich-Himbeer-Eierlikör Verpoorten-Torte

## Tortenguss:

Für den Tortenguss 100 ml des aufgefangenen Pfirsichsafts, 150 ml Wasser und den Beutelinhalt des Tortenguss Päckchens miteinander verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und 1 Min. abkühlen lassen. Etwa die Hälfte des Tortenguss über die Früchte gießen und die Torte kalt stellen. Die Torte mit einem großen, runden Tortenheber zum Servieren auf eine Platte umsetzen und anschließend den Tortenring lösen.

! Die Torte rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zum Servieren Zimmertemperatur hat und somit schön cremig ist. !

Die restlichen Pfirsiche und den übrigen Tortenboden anderweitig verwenden.

## Leser-Tipp

Vollreife Pfirsiche duften süß-aromatisch und schmecken am besten. Die Pfirsiche kurz mit heißem Wasser überbrühen, kaltabschrecken und häuten.

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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (5/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)