

Schmetterlings-Torte mit Zitronenverbene und Eierlikör

Zutaten

für ca. 16 Stücke sommerliche Eierlikörtorte:

Tortenboden:

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pkg Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

25 g Mehl

100 g Speisestärke

1 leicht gehäufte TL Backpulver

1 El Milch

40 g Puderzucker

4 El Zitronensaft

Fett und Paniermehl für die Form

Zitronenverbene-Eierlikör-Creme:

500 g Magerquark

200 ml Schlagsahne

100 g Zucker

8 Blatt Gelatine

5 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

20 Blätter Zitronenverbene, frisch

7 El Wasser

Tortenbelag:

Frisches Sommer-Obst (Blaubeeren, Himbeeren, Mirabellen, Brombeeren, rote Johannisbeeren, Physalis und helle Weintrauben)

1 Pkg Tortenguss, klar

Zubereitung

Tortenboden:

Springform (26 cm) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Butter oder Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, mit Milch in der Fett-Zucker-Mischung kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (Elektroherd: 175 Grad Celsius) ca. 20 Minuten backen. Dann 10 Minuten auskühlen lassen. Gesiebten Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Tortenboden mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen, mit dem gezuckerten Saft beträufeln und ganz auskühlen lassen.

Zitronenverbene-Eierlikör-Creme:

Den Rand der Springform vom Tortenboden lösen und einen Tortenring um den Boden stellen. Blätter der Zitronenverbene mit Wasser säubern. Klein schneiden. Mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben, aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 4-5



[Link zum Rezept: Schmetterlings-Torte mit Zitronenverbene und Eierlikör](#)

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

Schmetterlings-Torte mit Zitronenverbene und Eierlikör

Minuten sieden lassen. Den Sud auskühlen lassen Quark, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronenverbene-Sud verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Ausdrücken, in einem Topf schmelzen lassen und unter die Quarkcreme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Zitronenverbene-Eierlikör-Creme auf den Tortenboden geben. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellen der Sommertorte:

Obst abbrausen und trocken tupfen. Mirabellen teilen und den Kern entfernen, rote Johannisbeeren von den Stielen zupfen. Die sommerliche Eierlikörtorte aus dem Tortenring lösen. Torte mit einem großen Messer längs halbieren. Die beiden Tortenhälften auf eine Tortenplatte stellen. Die Rundung dabei nach innen gegeneinander stellen. Am besten transportiert man die Tortenhälften mit einem breiten und langen Palettmesser, damit der Kuchen nicht bricht. Die Torte mit den Früchten belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. Tortenguss über den Früchten verteilen.

Leser-Tipp

Genau die richtige Torte für heiße Sommertage! Die Zitronenverbene zeichnet sich durch ein süßliches Zitronenaroma aus. Sie schmeckt frisch, nach Zitrone mit einer leichten, süßen Limettennote.

[Link zum Rezept: Schmetterlings-Torte mit Zitronenverbene und Eierlikör](#)

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