

Sommerliche Löffelbiskuit-Eierlikörtorte "Verpoorten-Himbeer-Wölkchen"

Zutaten

Biskuitboden:

2 Eier
60 g Zucker
60 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 TI Backpulver

Himbeerschicht:

300 g Himbeeren
4 Blatt Gelatine
Zucker

Mascarponeschicht:

200 g Mascarpone
50 g Himbeeren
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 El Zucker

Außerdem:

250 g Sahne
2 El Zucker
einige Himbeeren
und ca. eineinhalb Pkg Löffelbiskuit
Liebesperlen

Zubereitung

Biskuitboden:

Eier trennen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Dann Eigelb unterrühren. Mehl darauf sieben und unterheben. In eine ausgelegte Springform geben und bei 180°C auf unterster Schiene für ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Himbeerschicht:

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb die Kerne aussieben. In einen Topf geben und den Zucker je nach Geschmack hinzugeben. Erhitzen. Die Gelatine in ein Glas Wasser geben und einweichen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine in die Himbeeren geben und gut unterrühren und auflösen lassen. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen und die Himbeermasse auf den Boden geben. In den Kühlschrank geben und fest werden lassen. Anschließend die Löffelbiskuit etwas kürzen (ca. 2 cm) und um den Biskuitboden geben. Sie sollten durch das Himbeergelee gut halten, falls nicht einfach mit einem dünnen Band nachhelfen.

Mascarponeschicht:

Die Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mit Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abschmecken. Die Mascarpone Eierlikörcreme auf den Himbeerspiegel geben.



[Link zum Rezept: Sommerliche Löffelbiskuit-Eierlikörtorte "Verpoorten-Himbeer-Wölkchen"](#)

Sommerliche Löffelbiskuit-Eierlikörtorte "Verpoorten-Himbeer-Wölkchen"

Die Sahne steif schlagen und ebenfalls mit Zucker abschmecken. Als „Deckel“ auf die Mascarpone-Eierlikörcreme geben und darauf die Himbeeren verteilen. Mit Liebesperlen verzieren.

[Link zum Rezept: Sommerliche Löffelbiskuit-Eierlikörtorte "Verpoorten-Himbeer-Wölkchen"](#)

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