

cremig-fruchtige Eierlikörtorte "Verpoorten-Schichttorte"

Zutaten

Tortenboden mit Eierlikör:

250 g Butter, zimmerwarm
200 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
150 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten Aprikosenmarmelade:

300 g entsteinte Aprikosen
150 g Gelierzucker 2:1
3 Blatt Gelatine

Zutaten Himbeermarmelade:

200 g Himbeeren
1 Banane
100 ml Orangensaft
150 g Gelierzucker 2:1
3 Blatt Gelatine

Zutaten Eierlikör-Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zucker nach Geschmack
4 Blatt Gelatine

Zutaten Eierlikör-Sahne-Creme:

200 ml Sahne
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zucker nach Bedarf
4 Blatt Gelatine

Zubereitung

Zubereitung d. Tortenböden:

Die Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eier einzeln zugeben, jedes Ei mind. 1 min. verrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen. Unter die Eimasse heben und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



[Link zum Rezept: cremig-fruchtige Eierlikörtorte "Verpoorten-Schichttorte"](#)

cremig-fruchtige Eierlikörtorte "Verpoorten-Schichttorte"

einrühren. Der Teig sollte etwas "flüssiger" als der eines Rührteigs bleiben. Die Teigmenge dritteln, jedes Drittel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und etwa 10 Minuten bei 180 Grad backen. Mit einem eckigen Tortenrand die Böden in gewünschter Größe ausstechen.

Zubereitung Aprikosenmarmelade:

Die Aprikosen im Topf erwärmen und pürieren. Den Gelierzucker unterrühren und 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine quellen lassen und in die noch warme Marmelade rühren.

Zubereitung Himbeermarmelade:

Die Himbeeren mit der Banane und dem Orangensaft in einem Topf pürieren und erwärmen. Gelierzucker unterrühren, etwa 15 Minuten köcheln lassen. Marmelade vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine unterrühren.

Zubereitung Eierlikör-Mascarpone-Creme:

Die Mascarpone mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (und eventuell etwas Zucker) erwärmen und die eingeweichte Gelatine einrühren. Zum Angelierien kühl stellen.

Zubereitung Eierlikör-Sahne-Creme:

Die Sahne mit dem Eierlikör und ggfs Zucker erwärmen. Die Gelatine in der warmen Sahne auflösen. Die Sahne kühl stellen.

Fertigstellen der Eierlikörtorte:

In einem eckigen Tortenrand abwechselnd die Böden mit den Marmeladen und Cremes schichten. Damit die Cremes nicht auf dem Kuchen zerlaufen, die Torte zwischendurch kalt stellen, damit die Cremes gelieren können. Sollte eine noch nicht auf der Torte verstrichene Creme zwischenzeitlich zu fest geworden sein, kann man sie in der Mikrowelle für ein paar Sekunden erwärmen, sodass sie wieder streichfähig ist. Die Eierlikörtorte mit frischen Sommerfrüchten dekorieren.

Schicht für Schicht ein verwöhnender Genuss!

[Link zum Rezept: cremig-fruchtige Eierlikörtorte "Verpoorten-Schichttorte"](#)