

Torte De Chef

Zutaten

Für den Teig:

- 5 große Eier (M)
- 200 g Zucker
- 130 ml Pflanzenöl, neutral, z. B. Sonnenblumenöl, Distelöl
- 150 ml Limonade, kohlenensäurehaltig, bevorzugt naturherbe Zitronenlimo
- 250 g Mehl
- 3 TI Backpulver

Für die Eierlikör-Buttercreme:

- 500 ml Milch
- 2 Pkg Vanille-Puddingpulver
- 4 Ei Zucker
- 12 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g Margarine oder Butter
- 350 g Himbeeren
- 2 Pkg Tortenguss ohne Zucker
- 6 Ei Zucker
- Wasser
- Himbeergeist, optional

Für das Topping der Eierlikörtorte:

- 400 ml Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Vanillezucker
- 50 g Haselnüsse

Zubereitung

Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren, Pflanzenöl untermischen, Limonade kurz untermischen, Mehl und Backpulver einsieben und sanft unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 45 Minuten backen, abkühlen lassen.

Das Vanille-Puddingpulver mit Zucker und etwas kalter Milch glatt rühren, restliche Milch aufkochen, angerührtes Pulver einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Unter Rühren abkühlen lassen - es darf sich keine Haut bilden! Während des Abkühlprozesses kann man bereits den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mittels eines Schneebesens unterarbeiten. Die Margarine auf Zimmertemperatur erwärmen lassen, den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen. Erst dann eine Buttercreme aus den Zutaten herstellen, indem man die komplette Margarine mit dem Rührgerät aufschlägt und nach und nach löffelweise den Eierlikör Vanille Pudding einarbeitet. Bitte unbedingt Temperatur und schrittweise Arbeitsweise beachten, weil sonst Gerinnungsgefahr besteht!

Den Tortenboden einmal quer halbieren und den unteren Boden auf eine Tortenplatte stellen. Einen Tortenring eng anliegend um diesen Boden geben. Nun die Eierlikör-Buttercreme auf dem unteren Boden verteilen, anschließend den 2. Boden auflegen und etwas andrücken.



[Link zum Rezept: Torte De Chef](#)

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

Torte De Chef

Die Himbeeren pürieren und dann durch ein feines Haarsieb streichen. Die Kerne bleiben dabei zurück. Himbeermasse in ml abmessen. Bei mir waren es 300 ml. Packungsanweisung des Tortengusses beachten (benötigte Flüssigkeitsmenge). Normalerweise bei 2 Tortengusspackungen insgesamt 500 ml Flüssigkeit. Die Himbeermasse mit Wasser auf die benötigte Flüssigkeitsmenge auffüllen, dann den Zucker unterrühren. Nun sollte man noch einmal individuell probieren, ob die Masse süß genug ist! Wer mag, kann einen Teil der Wassermenge auch durch Himbeergeist ersetzen. Tortenguss mit einem Schneebesen gut unterrühren und nun unter Rühren aufkochen, kurz köcheln lassen, dann esslöffelweise auf den oberen Tortenboden geben. Abkühlen lassen!

Sahne mit Sahnesteif und einem Vanillezucker steif schlagen, auf dem abgekühlten Himbeerguss verteilen und zum Schluss noch mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Für einige Stunden kühlen und dann erst den Tortenring entfernen.

Leser-Tipp

Man kann die Eierlikör-Buttercreme auch nur zur Hälfte auf den unteren Boden geben und die restliche Creme nach Entfernen des Tortenringes außen um die Torte herum aufbringen.

[Link zum Rezept: Torte De Chef](#)