

Eierlikörtorte "Zebra mit Schwips"

Zutaten

3 Eier
50 g Zucker
90 g Mehl
1 TI Backpulver

4 Eigelb
250 ml Milch
200 g Zucker
10 Blatt Gelatine
750 g Quark
500 g Creme Fine
2 Pkg Sahne Steif
5 El Kakaopulver
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb aufschlagen und 50g Zucker dazu geben. Mehl und Backpulver mischen und über die Eigelbmasse sieben. Das Eiweiß unterheben. Den Teig in eine Form geben und bei 170° ca. 25 Minuten backen. Gut abkühlen lassen. Die Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser liegen lassen. Während dessen die Eigelb mit Zucker und Milch verrühren und aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen und unterrühren. Dann den Quark unter die lauwarmer Masse rühren. Die Creme fine mit dem Sahne Steif steif schlagen und dann unterheben. Die Creme wird nun halbiert. In die eine Hälfte kommt der Kakao und in die andere Hälfte VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Geschmack.

Den abgekühlten Boden auf eine Platte und mit einem Tortenring umstellen. In die Mitte gibt man nun eine Schöpfkelle von der braunen Creme. Da drauf dann eine Schöpfkelle von der hellen Creme. (2 Schöpflöffel nutzen!). Dann wieder braun und dann hell und so weiter bis die Cremes weg sind. Schön langsam machen und so drücken sich die Cremes nach aussen und es entsteht das Zebra-Muster. Einige Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Zebra mit Schwips"](#)

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