

# Eierlikörtorte "Fruchtige Verpoorten-Creme-Torte-Brûlée"

## Zutaten

Menge für eine Springform mit 28 cm Durchmesser bzw. 12 bis 16 Stücke Österliche Eierlikörtorte:

für den Mürbeteig der Eierlikörtorte:

150 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
120 g Butter oder Margarine  
etwas Mehl zum Ausrollen und Fett für die Ränder der Springform

für den Biskuit der Eierlikörtorte:

2 Eier  
60 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
50 g Mehl  
50 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver

für die Eierlikörcreme und die Verzierung der Eierlikörtorte:

2 Eier  
3 Pkg Sahne-Puddingpulver  
400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
400 ml Milch  
400 ml Sahne  
100 g Zucker + ca. 3 EL  
etwas Vanillemark  
1 Pkg weiße Gelatine  
500 g rote Grütze  
50 g Mandelblättchen

## Zubereitung

Für die Eierlikörcreme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puddingpulver, die Hälfte des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs glatt rühren. Die Milch, mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, 100 g Zucker und dem Mark aus der Vanilleschote zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und dann unter Rühren Puddingpulver rein gießen. Dann noch einmal aufkochen lassen. Das steifgeschlagene Eiweiß direkt unterheben. Die Gelatine auflösen. Davon ca. 5 TL unter die rote Grütze rühren und die restliche Gelatine unter die noch warme Puddingmasse rühren. Erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Teige herstellen und backen:

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten und den Teig dann für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Fruchtige Verpoorten-Creme-Torte-Brûlée"](#)

# Eierlikörtorte "Fruchtige Verpoorten-Creme-Torte-Brûlée"

Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. 2 EL kaltes Wasser hinzufügen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben, unterheben. Am Schluss den Eischnee ebenfalls unterheben.

Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und die Seiten fetten. Den Biskuitteig einfüllen und dann im Ofen ca. 15 Minuten backen. Danach aus der Form lösen und erkalten lassen. Dann ebenfalls in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 28 cm) den Mürbeteig backen. Dazu den Teig dünn in der Springform verteilen und gut andrücken und bei 170° C im vorgeheizten Ofen (Umluft) backen. Danach aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Wenn sowohl die Böden als auch die Eierlikörcreme richtig erkaltet sind, kann die Schlagsahne unter die Creme gegeben und dann die Torte geschichtet werden. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eierlikörcreme heben. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring drum herum legen. Auf den Mürbeteigboden ca. 1/3 der Creme verteilen. Dann den Biskuitboden darauf legen und leicht andrücken. Auf den Biskuitboden die rote Grütze verteilen. Darauf dann abschließend die restliche Creme gleichmäßig verstreichen.

Die Eierlikörtorte für einige Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Vor dem Servieren die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Eierlikörtorte mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Crème-Brûlée-Brenners leicht karamellisieren. Den Rand der Eierlikörtorte mit den gerösteten Mandelblättchen verzieren.

## Leser-Tipp

Am besten einen Tag vorher vorbereiten und gut durchkühlen lassen! Die Eierlikörtorte ist super lecker und bietet durch die verschiedenen Texturen ein tolles Geschmackserlebnis: knackiger Mürbeteig, luftiger Biskuit, dazwischen fruchtig & cremig und oben drauf noch einmal knackige Mandeln und karamellierter Zucker!

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Fruchtige Verpoorten-Creme-Torte-Brûlée"](#)