

Holunderblüten-Eierlikör-Torte

Zutaten

für den Teig der Eierlikörtorte:

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 gehäufter TL Backpulver

für die Eierlikörcreme-Füllung:

- 2 Beutel gemahlene weiße Gelatine
- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 175 ml Holunderblüten-Sirup
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Saft von 1,5 Zitronen
- 400 ml Sahne
- 4 El Holunderblüten-Gelee oder Quittengelee

Zutaten für die Deko:

- 250 g geputzte Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 250 ml Sahne

Zubereitung

Teig:

Eier trennen. Eiweiß mit dem Handmixer steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Auf kleinster Stufe das Eigelb unterrühren. Anschließend Mehl und Backpulver vorsichtig in die Masse sieben und mit dem Schneebesen unterziehen. Den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und bei 180 Grad circa 15 bis 20 Minuten backen. Nach der Backzeit auskühlen lassen.

Eierlikörcreme-Füllung:

Gelatine in einem kleinen Schälchen mit zehn Esslöffel kaltem Wasser verrühren und zehn Minuten quellen lassen. Eigelb in einer großen Backschüssel mit sechs Esslöffel warmem Wasser und Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Holunderblütensirup, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronensaft unterrühren. Sahne steif schlagen. Gequollene Gelatine bei 150 Watt in der Mikrowelle etwa eine Minute auflösen, vier bis fünf Esslöffel der Schaummasse unter die warme Gelatine rühren und alles mit in die Backschüssel geben. Die Masse gelieren lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Ausgekühlten Biskuitteig mittig in zwei Böden teilen. Untere Bodenhälfte mit Holunderblütengelee oder einem anderen hellen Gelee einstreichen und in einen Tortenring legen. Die Hälfte der Cremefüllung auf den Biskuitboden geben, mit dem oberen Biskuit-Boden abdecken und die restliche Creme darauf glattstreichen. Torte bis zum Dekorieren beziehungsweise Servieren kalt stellen.

Deko der Eierlikörtorte:

Für das Erdbeermus die geputzten Früchte und Zucker pürieren. Sahne steif schlagen und mit der Spritztülle in großen Tupfen eng aneinander auf den Tortenrand setzen, sodass das Mus nicht auslaufen kann. Tortenring entfernen. Erdbeerpüree vorsichtig in der Mitte verteilen.



[Link zum Rezept: Holunderblüten-Eierlikör-Torte](#)

Holunderblüten-Eierlikör-Torte

Leser-Tipp

Die Creme auf dem leichten Biskuit-Teig hat es in sich: Dafür sorgen Holunderblüten-Sirup und der Eierlikör. Die Deko aus Erdbeermus macht die Torte schön fruchtig.

[Link zum Rezept: Holunderblüten-Eierlikör-Torte](#)

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