

# Leckere Eierlikörtorte mit Frischkäsecreme und Mango

## Zutaten

Das Gelbe vom Ei - VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörtorte mit Frischkäsecreme und Mango!

für den Teig:

- 150 g Mehl
- 130 g Zucker
- 100 g Butter
- 80 ml Selter
- 1 TI abgeriebene Zitronenschale oder Zitroback
- 2 TI Backpulver
- 2 Eier

zum bestreichen der unteren Teighälfte:

- 60 g dunkle Schokolade
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Eierlikörcreme:

- 250 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 100 ml VERPOORTEN Original Eierlikör

- 1 Mango
- 1/2 Zitrone, Saft
- 3 Blatt weiße Gelatine

zum Dekorieren:

Essbare Blüten (zum Beispiel gelbe Veilchen)

Backform: Springform (Alle Angaben für eine Springform von 18 cm)

## Zubereitung

für den Teig der Eierlikörtorte:

- Butter mit Zucker cremig schlagen, Eier dazugeben
- > Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen und unter rühren zu den anderen Zutaten geben
- > unter rühren Selter hinzufügen

Form einfetten und mit Zucker bestreuen  
bei 180 Grad 25 min backen



[Link zum Rezept: Leckere Eierlikörtorte mit Frischkäsecreme und Mango](#)

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

# Leckere Eierlikörtorte mit Frischkäsecreme und Mango

aus der Form nehmen und abkühlen lassen  
Kuchen halbieren (horizontal aufschneiden)

Schokolade mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schmelzen (im Wasserbad oder unter rühren in einem Topf)  
-> untere Kuchenhälfte mit der Schokolade bestreichen

für die Eierlikörcreme:  
Frischkäse und Butter sollten unbedingt die gleiche Temperatur haben!

-> Butter cremig schlagen  
-> unter rühren Puderzucker hinzu geben  
-> unter rühren in kleinen Portionen Frischkäse hinzugeben  
-> unter rühren VERPOORTEN Original Eierlikör hinzugeben

-> Mango schälen, vom Kern lösen und pürieren  
-> Zitronensaft dazu geben  
-> mit Gelatine nach Anleitung zubereiten

-> auf die untere Kuchenhälfte VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Frischkäsecreme streichen  
-> 10 min kalt stellen und Obere Hälfte auflegen  
-> den restlichen Kuchen mit der Creme einstreichen, auf der Oberseite nur einen kleinen Rand ziehen, den Rest frei lassen  
-> Mangomus auf die frei gelassene Fläche geben

-> mit den Blüten dekorieren und kalt stellen

Guten Appetit!

## Leser-Tipp

Sollte die Creme doch ausflocken kann man sie nach dem bestreichen mit einem im Wasserbad erwärmten Messer glatt ziehen.

[Link zum Rezept: Leckere Eierlikörtorte mit Frischkäsecreme und Mango](#)