

cremige Ostertorte mit Eierlikör "Verpoorten-Himbeer-Torte"

Zutaten

cremige Ostertorte mit Eierlikör und Himbeeren:

für den Pistazien-Biskuit:

- 100 g gemahlene Pistazien
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1/2 Pkg Backpulver
- 4 Eier
- 4 El Heißes Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 TI Himbeergeist

für die Verpoortencreme:

- 500 g Magerquark
- 400 ml Schlagsahne
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 120 g Zucker
- 2 TI Vanille-extrakt
- 8 Blatt weiße Gelatine

für den Himbeer-Fruchtspiegel:

- 400 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 2 El Zitronensaft
- 2 TI Himbeergeist
- 5 El Wasser
- 4 El Puderzucker
- 1/2 TI gemahlene Vanille
- 1 Pkg Tortenguss, rot

Zubereitung

Zuerst den Biskuitboden herstellen. Dazu die Eier trennen, Eigelbe mit dem heißen Wasser cremig verrühren und anschließend Zucker und Vanillezucker dazugeben und zusammen schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen. Pistazien, Mandeln, Mehl und Backpulver unter das Eigelbgemisch rühren, sowie den Himbeergeist und dann portionsweise den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Biskuitteig in eine gefettete Springform füllen und bei 180° für ca 30 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Quark, VERPOORTEN Original Eierlikör, Zucker und Vanilleextrakt verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze auflösen. 2 EL der Quarkcreme



[Link zum Rezept: cremige Ostertorte mit Eierlikör "Verpoorten-Himbeer-Torte"](#)

cremige Ostertorte mit Eierlikör "Verpoorten-Himbeer-Torte"

dazugeben, gut umrühren und dann zu der restlichen Creme unter Rühren dazugeben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Einen Tortenring um den Biskuitboden anpassen und mit Klammern fixieren. Die Quarkcreme über dem Biskuitboden verteilen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Himbeeren, Zitronensaft, Himbeergeist, Wasser, Vanille und Puderzucker in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen, bis die Himbeeren zerfallen. Mit einem Pürierstab alles gründlich zerkleinern und dann die Himbeermasse durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Den aufgefangenen Himbeersud aufkochen und den Tortenguss einrühren bis die Masse beginnt an zu dicken. Die Himbeermasse über der Quarkcreme verteilen und die Torte bis zum Verzehr 2 Stunden fest werden lassen.

Abschließend den Tortenring vorsichtig entfernen und die Torte noch nach Wunsch dekorieren.

[Link zum Rezept: cremige Ostertorte mit Eierlikör "Verpoorten-Himbeer-Torte"](#)