

Basilikum-Eierlikör-Schokoladen-Törtchen mit Himbeeren

Zutaten

frühlingshafte Kuchen-Desserts mit Eierlikör:

- 50 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Msp. Vanillemark
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 30 g Mehl
- 2 TI Backpulver
- 2 Blatt Gelatine
- 3 El Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 6 Stiele Basilikum
- 1 Prise Salz
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g frische Himbeeren



Zubereitung

Butter und Zartbitterschokolade zerkleinern, und über dem Wasserbad schmelzen. 2 Eier mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Die flüssige Schokolade unterrühren unter die Eimasse. Mehl mit Backpulver vermischen und ein sieben und unterheben. Backpapier auf ein Backblech auslegen und ca. 10 Minuten bei 160 Grad backen.

2 Eier trennen. Eigelb, 25 g Zucker und 2 El warmes Wasser über dem Wasserbad schaumig schlagen. Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. Gelatine einweichen ca. 5 Minuten. Gelatine ausdrücken und in die warme Eimasse rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Im Kühlschrank kühl stellen, bis die Masse anzieht. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Masse in eine Spritzbeutel füllen und auf die Törtchen spritzen. Himbeeren darum anrichten. Nochmal kalt stellen.

Leser-Tipp

Man kann die Törtchen noch mit etwas Eierlikör tränken.

[Link zum Rezept: Basilikum-Eierlikör-Schokoladen-Törtchen mit Himbeeren](#)

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