

# Kuchen Rezepte mit Eierlikör "Verpoorten-Himbeer-Tassentörtchen"

## Zutaten

für 4 Eierlikör-Törtchen mit Himbeeren:

250 g Himbeeren  
50 g Zucker  
250 g Magerquark  
1 Ei Zitronensaft  
200 ml Sahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 Gelatineblätter  
70 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)  
40 g Cornflakes

4 kleine Tassen  
Backpapier



## Zubereitung

Die 4 Tassen mit der Öffnung nach unten auf das Backpapier stellen und den Rand nachzeichnen. Unter dem Backpapier ein Brettchen schieben, sodass es später leichter in den Kühlschrank gestellt werden kann. Die Kuvertüre über ein Wasserbad schmelzen lassen. Die Cornflakes ein wenig kleiner drücken und in die Kuvertüre geben. Alles gut vermengen, sodass die Cornflakes vollkommen mit Schokolade bedeckt sind. Anschließend die Cornflakes mit einem Löffel in die Kreise auf dem Backpapier verteilen (den Tassenrand dabei abziehen, also einen kleinen Rand lassen) und für 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Gelatine in kaltes Wasser legen. 200 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, sodass die Körner entfernt werden. Das Himbeerpüree mit dem Magerquark, Zucker und Zitronensaft verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf erhitzen, Gelatine ausdrücken und zugeben. So lange rühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Dann in die Himbeercreme geben und für 30 min in den Kühlschrank stellen.

Nach den 30 min. 125 ml Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme in die Tassen verteilen (oben Platz für die Cornflakes lassen) und die Cornflakeskreise drauflegen (leicht andrücken). Die Tassen für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tassen aus dem Kühlschrank nehmen, kurz unter heißem Wasser halten, den Rand mit einem Messer vorsichtig lösen und auf kleine Teller stürzen. Die restliche Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel (auch eine Gefriertüte mit einem Loch ist möglich) Sahne oben auf die Küchlein spritzen und mit einer Himbeere dekorieren. Ich hatte noch Zitronenmelisseblätter und habe die auch als Deko mit verarbeitet.

## Leser-Tipp

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Guten Appetit ;)

[Link zum Rezept: Kuchen Rezepte mit Eierlikör "Verpoorten-Himbeer-Tassentörtchen"](#)

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