

# Erdbeerkuchen "Ich schenke dir mein Herz" mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

### Erdbeerkuchen-Teig:

6 Eier - M -  
300 g Zucker  
1,5 Pckg Vaniliezucker  
300 ml Pflanzenöl  
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
450 g Mehl  
1,5 Pckg Backpulver  
4 El Dunkles Schokoladenpulver

### Erdbeerkuchen-Füllung:

400 g Magerquark  
1 Becher Sahne  
Zucker nach Bedarf  
200 g Erdbeeren  
Gelatine (6 Blatt)

### Erdbeerkuchen-Deko:

1 Becher Schlagsahne  
1 P. Sahnesteif  
etwas Zucker  
Schokoherzen  
2 Erdbeeren

## Zubereitung

### Erdbeerkuchen-Teig:

Eier und Zucker und Vaniliezucker gut schaumig rühren bis sich das Volumen min. verdoppelt hat. Dann langsam Pflanzenöl + VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und weiter rühren! Das Mehl mit dem Backpulver sieben, in den Teig geben und unterrühren. Kakao unterrühren. Diese Masse teilt man gleichmäßig auf die 2 Formen (Wilton Herzbackform) auf und backt ca. 50 min bei 160°C (Umluft).

### Erdbeerkuchen-Füllung:

Die Gelatine auflösen und ausdrücken. Die Sahne steif schlagen, die Erdbeeren pürieren, 2 für die Deko übrig lassen. Den Quark glatt rühren und nach Geschmack Zucker zugeben. Die Gelatine zügig einrühren. Die Sahne und die pürierten Früchte unterheben. Die Masse aufteilen und in die 2 Kuchenhälften einstreichen. Kuchen zusammenklappen und 1 Stunde kalt stellen

### Erdbeerkuchen-Deko:

Sahne schlagen und um die Torte streichen, mit Erdbeeren und Schokoherzen dekorieren.



[Link zum Rezept: Erdbeerkuchen "Ich schenke dir mein Herz" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Erdbeerkuchen "Ich schenke dir mein Herz" mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Erdbeerkuchen "Ich schenke dir mein Herz" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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