

Himbeer-Pudding-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör-Schuss

Zutaten

für den Schokoladenbiskuit :

6 Eier
150 g Zucker
Prise Salz
170 g Mehl
20 g Speisestärke
3 El Backkakaopulver
2 TI Backpulver

für die Eierlikör-Creme :

2 Pkg Vanillepuddingpulver
700 ml Milch
4 El Zucker
1 El Speisestärke
150 g Himbeeren
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Dekoration :

Kokosstreusel
frische Himbeeren

Zubereitung

Die Eier trennen. Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Springform mit Backpapier vorbereiten.

Eiweiss mit einer großzügigen Prise Salz aufschlagen, nach zwei Minuten 3/4 des Zuckers einrieseln lassen. Das Eiweiss solange aufschlagen bis steife Spitzen entstehen. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Backkakaopulver gründlich durchsieben und beiseite stellen. Eigelb mit dem restlichen Zucker einige Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Farbe deutlich heller ist. Eischnee unter das Eigelb heben, dann vorsichtig die trockenen Zutaten unterheben. Die Teigmasse in eine Springform füllen und für ca. 25 - 30 Minuten bei 180° backen. Danach auskühlen lassen und anschließend waagrecht zweimal durchschneiden, damit man drei Böden erhält.

Für die Eierlikörcreme 600 ml Milch zum kochen bringen. Die restliche Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Vanillepuddingpulver, Zucker und Speisestärke vermischen. Das Gemisch zur kochenden Milch geben und nochmals aufkochen bis der Pudding andickt. Den Pudding für ca 15 min. unter mehrmaligem Rühren etwas abkühlen lassen und den Pudding hälftig auf zwei kleine Schüsseln verteilen. Anschließend 150g Himbeeren pürieren, passieren und zu einer Hälfte des Puddings geben und unterrühren.

Auf den ersten Schokoladen-Biskuitboden die helle Puddingcreme verteilen (davon etwa 1/3 für die Dekoration übrig lassen), den nächsten Boden auflegen und darüber die Himbeerpuddingcreme verteilen. Anschließend den letzten Schokoboden aufsetzen und die restliche helle Puddingcreme darüber verteilen. Mit Kokosstreuseln und frischen Himbeeren dekorieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



[Link zum Rezept: Himbeer-Pudding-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör-Schuss](#)

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

Himbeer-Pudding-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör-Schuss

[Link zum Rezept: Himbeer-Pudding-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör-Schuss](#)

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