

Kuchen Rezept mit Schokoladenbiskuit und Eierlikörcreme "Verpoorten-Beerentraum"

Zutaten

für den Schokoladenbiskuit :

4 Ei(er) (Größe M oder L)
160 g Zucker
65 g Mehl
65 g Speisestärke
30 g Kakao
1 TI Backpulver
1 Prise Salz

für die Eierlikörcreme:

200 ml Sahne
50 g Zucker
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Magerquark
1 Pkg Sofortgelatine

für die Erdbeer-Pudding-Creme:

1 Pkg Vanille-Puddingpulver
350 ml Milch
40 g Zucker

800 g Erdbeeren
250 g Heidelbeeren
250 g Brombeeren
1 Pkg roter Tortenguss

Zubereitung

Erdbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren waschen und trocken tupfen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, den Zucker dabei unter Rühren einrieseln lassen. Die Eigelbe auf der niedrigsten Stufe kurz unterziehen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver vermischen, auf die Eiermasse sieben und so kurz wie möglich unterheben.

Den Teig in eine Springform mit 26 cm Durchmesser geben. In den nicht vorgeheizten Backofen stellen und bei 160°C knapp 40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen und 2 mal waagrecht durchschneiden, so dass man 3 Böden erhält.

Für die Eierlikörcreme die Sahne und 50 g Zucker steif schlagen. Magerquark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sofortgelatine verrühren und danach die Sahne unterziehen. 200 g Erdbeeren waschen und klein würfeln und unter die Eierlikörcreme heben.

Dann die Eierlikörcreme auf den ersten Biskuitboden auftragen und den zweiten Boden darüber legen.



[Link zum Rezept: Kuchen Rezept mit Schokoladenbiskuit und Eierlikörcreme "Verpoorten-Beerentraum"](#)

Kuchen Rezept mit Schokoladenbiskuit und Eierlikörcreme "Verpoorten-Beerentraum"

Für die Erdbeer-Pudding-Creme 100 g Erdbeeren pürieren, mit der Milch verrühren und dann durch ein Baumwolltuch seihen. Die Erdbeermilch danach zusammen mit 40 g Zucker aufkochen und Puddingpulver nach Packungsanleitung unterrühren. Einige Heidelbeeren unter die Puddingcreme rühren und dann auf den zweiten Boden geben, dann den dritten Schokoladenbiskuitboden darüber legen.

Roten Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, über dem Kuchen verteilen und abschließend mit den restlichen Erdbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren verzieren.

[Link zum Rezept: Kuchen Rezept mit Schokoladenbiskuit und Eierlikörcreme "Verpoorten-Beerentraum"](#)