

süße Versuchung - Himbeer-Schoko-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für eine kleine Springform 18 cm

für den Mürbeteig :

100 g Mehl
30 g Amarettinis
40 g Puderzucker
30 g gemahlene Mandeln
1 Eigelb
80 g kalte Butter
1 Prise Salz

für die Füllungen :

325 g Himbeeren
100 ml Wasser
4 El Puderzucker
2 El Holunderblütensirup
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 Zweig Pfefferminze
1 Pkg Sofortgelatine (ersatzweise Agar Agar)
250 g feine Zartbitterschokolade (ersatzweise Zartbitterkuvertüre)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml Sahne

einige hübsche Pfefferminz- und Rosmarinzweige zur Dekoration

Backform: eine kleine Springform mit 18cm Durchmesser

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen und den Rand der Form einfetten. Dann den Mürbeteig zubereiten. Dazu Mehl, gemahlene Mandeln, Salz und klein gemahlene Amarettinis in eine Rührschüssel geben. Puderzucker und Eigelb dazu geben. Anschließend die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, dazu geben und alles zügig verkneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen, in der Springform (wahlweise auch Tarte-form) auslegen und einen ca 5 cm hohen Rand formen und andrücken. Anschließend bei 180 ° für ca 20 min. blind backen. (Mit Alufolie auslegen und dann mit getrockneten Erbsen oder Linsen befüllen - damit der Teig keine Blasen wirft). Danach auskühlen lassen.

für die Schokoladen-Himbeer-Ganache:

200 g Himbeeren pürieren und mit 2 El Puderzucker vermischen. Die Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Die Zartbitterschokolade klein hacken und in die heiße Eierlikörmischung geben und so lange rühren bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Nachdem die Ganache etwas abgekühlt ist, die



[Link zum Rezept: süße Versuchung - Himbeer-Schoko-Tarte 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 - eieiei.verpoorten.de

süße Versuchung - Himbeer-Schoko-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör

pürierten Himbeeren dazu geben und nochmals alles gut aufschlagen. Die Ganache als erste Schicht der Füllung in die Form geben.

Danach wird die Himbeer-Gelee-Schicht zubereitet.

Dazu die restlichen 125 g Himbeeren ebenfalls pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den aufgefangenen Himbeersaft mit 100 ml Wasser, 2 El Puderzucker, 2 El Holunderblütensirup, einem kleinen Zweig Rosmarin, sowie einem Zweig Pfefferminze in einem Topf kurz aufkochen und danach abkühlen lassen. Rosmarin- und Pfefferminzzweig entfernen, danach den Sud mit einem Pkg Sofortgelatine vermischen und anschließend als zweite Schicht in die Tarte füllen.

Die Tarte im Kühlschrank ca 4 Stunden kühlen, damit die Ganache sowie das Himbeer-gelee fest werden. Vor dem Servieren noch mit einigen Zweigen frischem Rosmarin und Pfefferminze verzieren

Zubereitungszeit : ca 60 Minuten

Kühlzeit : 4 Stunden

[Link zum Rezept: süße Versuchung - Himbeer-Schoko-Tarte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)