

# Schoko-Erdbeerpyramide mit Eierlikör

## Zutaten

für den Eierlikörboden:

- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 175 g Butter
- 200 ml Milch
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g Mehl
- 200 g Speisestärke
- 1 Pkg Backpulver
- 1 TI Salz

für den Schokoboden:

- 2 Eier
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 Msp. Salz
- 5 El Kakaopulver
- 50 ml heißes Wasser

Cremes & Dekoration:

- 1 kg frische Erdbeeren
- 700 ml Sahne
- 700 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Zartbitterschokolade
- 100 g weiße Kuvertüre
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Pkg Sahnesteif

## Zubereitung

für den Eierlikörboden:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Weiche Butter unterrühren. Erst die beiden flüssigen und dann die restlichen trockenen Zutaten nach und nach unterrühren. Den Teig in eine quadratische Springform geben und bei 180°C für ca. 45 Minuten backen.

für den Schokoboden:

Eier, weiche Butter und Zucker verrühren. Milch, Mehl und Salz nacheinander hinzufügen und alles gut verrühren. Das Kakaopulver auf den Teig geben und mit dem heißen Wasser übergießen. Dann erste beide Zutaten mit den anderen



[Link zum Rezept: Schoko-Erdbeerpyramide mit 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

## Schoko-Erdbeerpyramide mit Eierlikör

verrühren. Den Schokoteig in eine kleinere quadratische Springform geben und bei 180°C für ca. 35 Minuten backen. Beide Tortenböden auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und 17 schöne, mittelgroße inkl. der Stängelansätze zur Seite legen. Die Hälfte der restlichen Erdbeeren pürieren und die andere Hälfte klein schneiden.

200 g Zartbitterkuvertüre schmelzen und dünn auf einem Backpapier verstreichen. Die weiße Kuvertüre ebenfalls schmelzen, die ganzen Erdbeeren darin tunken und auf einem Backpapier aushärten lassen. Einen Teil der weißen Kuvertüre auf den dunklen verteilen, so dass ein Streifenmuster entsteht. Wenn die weiße Schokolade um die Erdbeeren getrocknet ist, mit etwas dunkler Kuvertüre feine Linien darüber setzen.

500g Zartbitterkuvertüre und 250 g Zartbitterschokolade klein hacken. 500ml Sahne erhitzen, aber nicht zum kochen bringen. Die gehackte Schokolade in eine große Schüssel geben und die warme Sahne darüber gießen. Die Ganache einige Male umrühren bis sich alle Schokolade gelöst hat und dann 2 Stunden auskühlen lassen.

[Link zum Rezept: Schoko-Erdbeerpyramide mit 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)