

Eierlikörtorte nach "Fürst Pückler Art"

Zutaten

6 Eier
250 g Puderzucker
1/8 l Pflanzenöl
1/4 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Mehl
50 g Kakao
1 P. Backpulver

Tortencreme:

500 g Mascarpone
750 g Quark
500 ml Schlagobers
150 g Zucker
200 g Nuss Nougat
300 g Erdbeeren
2 Pkg Vanillezucker
5 Blatt Gelatine

Zubereitung

Eier mit Puderzucker schaumig schlagen, dann Pflanzenöl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das mit Kakao und Backpulver vermischte Mehl unterrühren. In die Tortenform (24 cm) geben und bei ca. 170 Grad ungefähr 50 - 60 Minuten backen.

Tortencreme:

Mascarpone mit Quark und 100 g Zucker verrühren. Die Masse dritteln. 500 ml Schlagobers mixen; ebenfalls dritteln. 300 g Erdbeeren mit 50 g Zucker pürieren und 5 Blatt Gelatine (zuerst in Wasser einweichen und ausdrücken) dazu geben. Diese Masse zu einem Drittel der Quarkmasse geben und 1/3 geschlagenes Obers dazugeben.

Zum nächsten Drittel Quarkmasse 200 g (geschmolzenes) Nuss Nougat geben und 1/3 vom Schlagobers. Unter die restliche Quarkcreme 2 Pkg Vanillezucker geben und den Rest der Schlagsahne. Die Torte drei Mal durchschneiden und mit den verschiedenen Crememassen füllen. Mit Schlagobers verzieren.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte nach "Fürst Pückler Art"](#)