

locker leichte Sommertorte "Erdbeer-Verpoorten-Torte"

Zutaten

Biskuit
3 Eier
100 g Mehl
50 g Speisestärke
100 g Zucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Torten-Masse:

750 g Erdbeeren (ggf. auch TK Früchte möglich)
1 Pkg Vanillezucker
Zitronenabrieb
200 g Zucker
2 Pkg gekörnte Gelatine
200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Boden backen:

Die Eier trennen, erst das Eiweiß in einer sauberen und fettfreien Schüssel steif schlagen. Nun die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen, das gesiebte Mehl mit der Speisestärke unter rühren und zuletzt das steife Eiweiß mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Eine mit Backpapier ausgelegte und am Rand gefettete Springform mit dem Teig befüllen. Im Ofen mit Umluft bei 160°C für ca 15 Minuten backen. Ohne Umluft verlängert sich die Backzeit etwas.

Torten-Masse:

Die gekörnte Gelatine mit drei El Wasser für ca. 5 min. einweichen. Die Erdbeeren in einem Topf mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb aufkochen und anschließend pürieren. Nun die eingeweichte Gelatine unterrühren bis sie ganz aufgelöst ist. Die Erdbeermasse abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und das auf Zimmertemperatur abgekühlte Erdbeerpüree zu 3/4 unter die Sahne ziehen. Den Biskuitboden in einen Tortenring geben und die fertige Erdbeermasse einfüllen.

Die sommerliche Eierlikörtorte für eine Stunde in den Kühlschrank stellen um die Masse anziehen zu lassen. Das restliche Erdbeerpüree wird in einem Wasserbad warm gestellt und auf min. 70°C erhitzt. Eine Stunde ist nun vergangen und die restliche Erdbeermasse kann nun als Spiegel auf die Torte gegeben werden.

Dekorieren Sie nun Ihre sommerliche "Erdbeer-Verpoorten-Torte" nach belieben.

[Link zum Rezept: locker leichte Sommertorte "Erdbeer-Verpoorten-Torte"](#)

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