

Aprikose-Kokos-Baisertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 10 Weckgläser oder eine Tartform:

Tortenboden:

100 g Butter geschmolzen

200 g Vollkorn Butterkeks

Tortenbelag:

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 490g)

100 g Kokosbaiser*

Eierlikörcreme:

300 g Frischkäse

100 g sehr weiche Butter

25 g Zucker

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



*Ersatzweise 100 g Baiser + 2 EL Kokosraspeln

Zubereitung

Die Butterkekse in der Küchenmaschine zerkleinern, die Butter schmelzen. Butter und Kekse mischen, auf die Weckgläser verteilen bzw. die Tartform füllen und mit einem Löffel verdichten. Den Boden in den Kühlschrank stellen. Die Aprikosen abtropfen lassen und klein würfeln. Das Kokosbaiser mit den Händen grob zerbröseln. Erst das Baiser, dann die Aprikosen auf den vorbereiteten Boden schichten.

Für die Eierlikörcreme müssen alle Zutaten Raumtemperatur haben! Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker zusammen cremig rühren. Die sehr weiche Butter cremig rühren. Die Frischkäsemasse nach und nach unter die Butter rühren. Die Creme auf den Aprikosen glatt streichen. Die sommerliche Eierlikörtorte min 2h kühl stellen.

Diese Aprikosen-Kokos-Baisertorte mit Eierlikör schmeckt am besten gut gekühlt!

Leser-Tipp

Serviert in Weckgläsern ein fruchtig erfrischendes Sommerdessert, serviert als Torte ein Highlight auf der Kaffeetafel.

[Link zum Rezept: Aprikose-Kokos-Baisertorte 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