

Erdbeer-Eierlikör-Traum - no bake Eierlikörtorte

Zutaten

für den Keksboden:

200 g Butterkekse

100 g Butter

2 El Backkakao



für die Eierlikörcreme:

600 ml Schlagsahne

¼ Liter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 Blatt Gelatine

Außerdem:

500 g Erdbeeren

100 g Kuvertüre

1 Blatt Gelatine

Zubereitung

Der Boden: Die Butterkekse zusammen mit dem Kakao in die Küchenmaschine geben und kleinmachen lassen. Die Butter zum schmelzen bringen und mit einem Löffel unter die Kekskrümel rühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmasse hinauf geben. Mit einem Kartoffelstampfer oder anderem Flachen Gegenstand die Keksmasse fest und gleichmäßig verteilen und andrücken. Im Anschluss im Kühlschrank kühlen.

Die Erdbeeren waschen, vom Grünen befreien und halbieren. 5 bis 6 Erdbeeren zur Seite legen.

Die Eierlikörcreme: Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Gemisch abkühlen lassen. Nebenbei die Schlagsahne steif schlagen. Sobald das Eierlikör-Gelatine-Gemisch anfängt zu gelieren müsst ihr es unter die Schlagsahne heben.

2 El der Eierlikörcreme auf dem Keksboden verteilen, im Anschluss die halbierten Erdbeeren an dem Rand der Springform "aufstellen". Die restlichen Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

Die Erdbeeren nun mit der restlichen Creme bedecken, und ggf mit dem Spritzbeutel oben einen kleinen Kreis dekorieren. In die Mitte des Kreises kommt ein Erdbeerspiegel. Hierfür das eine Blattgelatine einweichen, die beiseite gelegten Erdbeeren pürieren, und mit ca. 2 El Wasser verdünnen und in einem Topf erhitzen. Die eingeweichte Gelatine unterrühren und in die Mitte der Eierlikörtorte geben.

Für die Verzierung der Torte am Rand werden 100 g Kuvertüre über dem Wasserbad geschmolzen und am Rand der Torte entlang gegossen, wenn Schokolade runterläuft, das ist gewollt :-)

Die sommerliche Eierlikörtorte mit Erdbeeren mind. 1 Stunde kühlen und im Anschluss schmecken lassen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Traum - no bake Eierlikörtorte](#)

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

Erdbeer-Eierlikör-Traum - no bake Eierlikörtorte

Statt normaler Butterkekse + kakao kann man auch dunkle Butterkekse oder Vollkornkekse wählen

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Traum - no bake Eierlikörtorte](#)

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