

Orange-Sandorn-Buttermilch-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Sommertorte für eine 20 cm Springform

Teig für die Sommertorte mit Eierlikör:

125 ml Orangen Direktsaft
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
170 g weiche Butter
3 Eier
315 g Mehl
2,5 TL Backpulver
1 Prise Salz

Frucht-Schicht für die Sommertorte:

50 ml Sandornsaft
125 ml Buttermilch
100 ml Orangensaft
75 g Zucker
35 g Speisestärke

Buttermilch-Schicht für die Sommertorte:

125 ml Buttermilch
150 g Magerquark
1 EL Zucker
2 Blatt Gelatine weiß

Zubereitung

Teig für die Eierlikör-Sommertorte:

Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Butter und Zucker cremig rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Orangensaft mischen. Mehl und Backpulver mischen. Eierlikör-Saft und Mehl abwechselnd unter das Eigelb rühren. Eiweiß unter den Teig heben. Den Teig auf 4 gefettete Springformen mit 20 cm Durchmesser aufteilen. Die Böden bei 180 Grad ca. 20 min. backen. Die Tortenböden abkühlen lassen.

Buttermilch-Schicht für die Sommertorte:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit Zucker und Quark verrühren. Gelatine in einem kleinen Topf schmelzen, 2 EL der Quarkmasse unterrühren. Die Gelatine-Quark-Mischung unter den restlichen Quark rühren.

Frucht-Schicht für die Sommertorte:

Den Sandornsaft mit Buttermilch und Orangensaft mischen. 4 EL abnehmen und beiseite stellen. Den Rest in einem kleinen Topf erhitzen. Speisestärke mit den abgenommenen 4 EL Flüssigkeit anrühren, unter die heiße Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen lassen.



[Link zum Rezept: Orange-Sandorn-Buttermilch-Torte 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

Orange-Sandorn-Buttermilch-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Den ersten Tortenboden mit einem Tortenring einfassen. Auf den Tortenboden die Hälfte der Quark -Buttermilch-Creme streichen und einen weiteren Boden aufsetzen. Die Fruchtschicht aufstreichen und den nächsten Boden aufsetzen. Diesen mit Quark-Buttermilch bestreichen und den letzten Boden aufsetzen und diesen ebenfalls mit Fruchtcreme bestreichen.

Die Sommertorte mehrere Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: Orange-Sandorn-Buttermilch-Torte 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