

# Sommertorte Verpoorten-Erdbeer-Eistorte mit viel Schokolade

## Zutaten

für Tortenboden 1:

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei

für Tortenboden 2

200 g Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
1/2 Pkg Backpulver  
4 Ei Zucker  
3 Eier  
2 Ei Pflanzenöl  
1 EL Essig

Eierliköreis:

250 ml Milch  
250 g Sahne  
4 Eigelbe  
90 g Zucker  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Erdbeereis:

200 g TK-Erdbeeren  
3 Ei Mascarpone  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Ei Puderzucker  
2 Ei Orangensaft

Außerdem:

500 ml Erdbeersaft (oder anderen roten)  
Gelierzucker  
1 Pkg Kuvertüre  
1 Schälchen frische Erdbeeren  
Puderzucker  
750 ml Sahne  
3 Pkg Sahnesteif  
Erdbeersaft zum Färben der Sahne



[Link zum Rezept: Sommertorte Verpoorten-Erdbeer-Eistorte mit viel Schokolade](#)

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

# Sommertorte Verpoorten-Erdbeer-Eistorte mit viel Schokolade

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Beginnen sollte man (eventuell einen Tag, bevor die Torte serviert werden soll) mit der Eiszubereitung.

Für das Erdbeereis die tiefgekühlten Erdbeeren mit Mascarpone, Vanillezucker, Puderzucker und Orangensaft pürieren. In die Eismaschine geben und verarbeiten lassen.

Milch und Sahne für das Eierliköreis erhitzen, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten. Eigelbe und Zucker in einen Schlagkessel glatt verrühren. Die leicht abgekühlte Sahnemilch in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen und zügig unterrühren. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen, ohne dass sie das Wasser berührt. Die Eismasse cremig aufschlagen. Zum Abkühlen in ein eiskaltes Wasserbad stellen und kalt rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Beide Eissorten bis zur weiteren Verwendung im Tiefkühlschrank aufbewahren.

### Tortenböden:

Für den unteren Boden Mehl, Butter, Zucker und Ei mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. 40 Minuten bei 200 Grad (in einer Springform) backen.

Boden 2: Alle Zutaten verrühren, in eine Springform füllen und bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

Während die Tortenböden im Ofen sind, aus dem Erdbeersaft und dem Gelierzucker ein Gelee kochen. Dieses dann noch warm auf die Tortenböden streichen (Boden 2 beidseitig). Die Schokolade schmelzen. Wenn das Gelee auf den Tortenböden abgekühlt ist, hierauf eine Schicht flüssige Schokolade streichen. Abkühlen lassen.

Die frischen Erdbeeren klein schneiden. Die Hälfte davon mit Zucker pürieren. Die klein geschnittenen Erdbeeren zum Püree geben.

Nun den als unteren Tortenboden vorgesehenen Boden mit einem Tortenrand umgeben und beide Eismassen abwechselnd kreisförmig darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und das Erdbeerpüree darauf verteilen.

Nun die Torte für mindestens 6 Stunden in den Gefrierschrank geben.

Sahne steif schlagen, etwa 2/3 davon mit etwas Erdbeersaft rosa färben. Die restliche Sahne mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gelb färben.

Die Eierlikörtorte (kurz vor dem Servieren) mit der rosa Sahne komplett einstreichen. Mit flüssiger Schokolade, Eierlikörsahne und Erdbeeren ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Sommertorte Verpoorten-Erdbeer-Eistorte mit viel Schokolade](#)