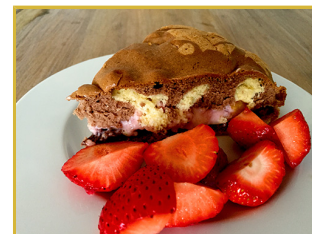


Erdbeer-Joghurt-Schoko-Eierlikörkuchen mit Nektarinen

Zutaten

6 Eier
200 g Zucker
250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei Kakaopulver
100 g Zartbitterschokolade
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Erdbeeren
200 g Joghurt
1 Pkg Gelatine
2 Nektarinen



Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker cremig rühren. Eiweiß unterheben. Mehl und Backpulver unterheben. 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform füllen. Unter das verbleibende Drittel Kakaopulver heben. Den dunklen Teig in den hellen einlaufen lassen, das Ganze bei 170 Grad für etwa 25 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen, so teilen, dass es einen Boden und einen Deckel gibt. Kuvertüre mit einem Esslöffel Wasser in der Mikrowelle bei 600 Watt in etwa 30 Sekunden schmelzen. Kuvertüre auf den Kuchenboden streichen. Fest werden lassen. 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf verteilen, einen Tortenring umlegen.

Gelatine mit wenig kaltem Wasser auflösen und etwa zehn Minuten quellen lassen. Erdbeeren waschen, Blätter abzupfen, pürieren. Mit Joghurt vermischen. Gelatine in etwa 30 Sekunden in der Mikrowelle bei 600 Watt wieder flüssig machen, unter die Erdbeer-Joghurt-Mischung rühren.

Die Erdbeer-Joghurt-Mischung auf den Kuchenboden geben. Nektarine würfeln und auf die Erdbeer-Joghurt-Mischung streuen. Deckel aufsetzen. Im Kühlschrank mindestens 2,5 Stunden fest werden lassen, noch besser über Nacht.

Leser-Tipp

Mit frischen Erdbeeren, Eis oder/und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Joghurt-Schoko-Eierlikörkuchen mit Nektarinen](#)

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