

Verpoorten Eierlikör-Pfirsich-Sommertraum

Zutaten

Zutaten (Biskuitboden):

- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 20 g Speisestärke
- 30 g Butter, flüssig
- 1/2 TI Backpulver

Zutaten (Belag):

- 1 Dose Pfirsiche (abgetropft ca. 450 g)
- 600 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 300 g Joghurt
- 3 El Zitronensaft
- 1 1/2 Pkg gemahlene Gelatine
- 6 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 75 g Zucker

Zubereitung

1. Biskuitboden backen:

Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker so lange schaumig schlagen, bis die Ei-Masse ganz hell und cremig wird. Das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel steif schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Kakao und dem Backpulver sieben. Erst die flüssige Butter und dann das Mehlgemisch unter die Ei-Masse rühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Anschließend den Teig glatt streichen und im vorgeheiztem Ofen bei Umluft 160°C ca. 20 Min. backen. Garprobe machen und den Boden für die Weiterverarbeitung gut abkühlen lassen.

2. Pfirsiche abtropfen lassen, den Saft auffangen. 150 g Pfirsiche pürieren.

3. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen.

4. Die Gelatine in 150 ml Pfirsichsaft (ggf. mit Wasser auffüllen) nach Packungsanleitung einweichen. Die pürierten Pfirsiche mit dem Zucker unter rühren kurz aufkochen, von der Kochplatte nehmen und die eingeweichte Gelatine darin lösen. Wenn die Gelatine vollständig gelöst ist, diese zügig unter die Frischkäse-Creme rühren.

5. Die übrigen Pfirsiche in Stücke schneiden und auf den Tortenboden geben. Dabei einige Stücke für die Dekoration beiseite legen.

6. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den Springformrand darum geben. Die Creme darauf füllen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit den restlichen Pfirsichstückchen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekorieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Pfirsich-Sommertraum](#)

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

Verpoorten Eierlikör-Pfirsich-Sommertraum

Leser-Tipp

Fruchtige Variation: Anstelle der Pfirsiche können auch passierte Himbeeren oder Birnen verwendet werden.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Pfirsich-Sommertraum](#)

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