

Nude-Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 8 Stücke sommerliche Erdbeertorte:

Biskuitteig:

3 Eier

90 g Zucker

100 g Mehl

100 g Erdbeeren

2-4 Tropfen Lebensmittelfarbe Rosa

Eierlikörcreme:

100 ml VERPOOTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g Mascarpone

100 g Sahne

5 Gelatine

125 g Puderzucker

Füllung und Deko:

100 g Erdbeeren + 3 Stck.

30 g Zucker

1/2 Tl Zitronensaft



Zubereitung

Zuerst ein Biskuitteig vorbereiten: Zucker mit Eier schaumig aufgeschlagen bis eine ganze leichte Masse entsteht (ca. 10 Min.). Mehl langsam einrieseln lassen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Die Erdbeeren pürieren und den Saft durch ein Sieb in den Teig gießen, gut vermischen und Lebensmittelfarbe dazu geben.

Füllen Sie die Teigmasse nun in eine gebutterte und ausgemehlte Springform und backen den Kuchen bei 180°C (Ober/Unterhitze) oder bei 160°C (Heißluft) ca. 15-20 min im vorgeheizten Backofen aus.

Jetzt die Eierlikörcreme vorbereiten: Gelatine einweichen (circa 10 min.). 50 ml VERPOOTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Gelatine dazu geben, dann die Masse abkühlen lassen. Jetzt Sahne aufschlagen. Mascarpone mit Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und Gelatine und Sahne vorsichtig unterheben.

Erdbeeren in dünne Scheibe schneiden und mit Zucker und Zitrone marinieren. Dann den Biskuitboden quer in 2 gleich große Scheiben schneiden und die Eierlikörcreme auf den ersten Boden geben und hiernach die marinierten Erdbeeren. Jetzt den zweiten Boden mit Eierlikörcreme dekorieren und mit drei Erdbeeren belegen. Die Erdbeer-Nude-Torte in den Kühlschrank für ca. 30 Min. stellen und dann servieren.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Nude-Erdbeertorte 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

Nude-Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Sehr lecker und duftende Erdbeertorte, einfach zu vorbereiten.

[Link zum Rezept: Nude-Erdbeertorte 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