

Sommerliche Schwarzwälder-Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Biskuitteig:

4 Eier
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
100 g Mehl
2 TI Backpulver
25 g Speisestärke
25 g Backkakao

Füllung:

400 g frische Erdbeeren
50 g Schokolade oder Kuvertüre
500 g Schlagsahne
2 Pkg Sahnesteif
1 Pkg Vanillezucker
2 Ei Zucker
2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Schlagsahne
1 Pkg Sahnesteif
1 Pkg Vanillezucker
50 g Schokolade oder Kuvertüre
350 g Erdbeeren, in kleine Streifen geschnitten

Zubereitung

Für den Biskuitteig werden zunächst die Eier schaumig geschlagen. Dann wird der Vanillezucker mit dem Zucker gemischt und in den Eierschaum eingerieselt. Die Masse wird für 2 Minuten geschlagen. Anschließend werden Mehl, Backpulver und Speisestärke mit dem Kakaopulver vermischt und ebenfalls untergerührt.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C bei Ober-/Unterhitze backen. Wenn der Teig fertig gebacken ist, auskühlen lassen und mit einem Bindfaden in 3 verschiedene Böden teilen.

Für die Füllung werden die Erdbeeren in kleine Würfelchen geschnitten. Die Schokolade wird in kleine Stücke gehackt. Die Sahne wird mit dem Sahnesteif und Zucker und Vanillezucker steif geschlagen. 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör werden untergerührt. Anschließend wird die Sahne in 2 Portionen unterteilt und in die eine werden die Erdbeeren gerührt, in die andere die Schokolade.

Nun wird der unterste Boden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eingerieben und die Erdbeer-Sahne aufgelegt. Anschließend den nächsten Boden auflegen und wieder mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einreiben. Danach kommt



[Link zum Rezept: Sommerliche Schwarzwälder-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

Sommerliche Schwarzwälder-Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör

die Schokoladensahne darauf und hiernach wird der dritte Boden aufgelegt. Auch dieser kann nach Geschmack mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eingerieben werden.

Zum Schluss wird der Rest der Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif geschlagen und die Torte mit einem Messer damit verkleidet. Mit einem Sparschäler wird nun Schokolade gerieben. Dazu am besten die Schokolade kühlen, da die Stückchen in der Hand recht schnell schmelzen können.

Die Erdbeeren werden in schmale Streifen geschnitten und dekorativ auf der Torte verteilt. Zum Schluss wird der Rand mit den Schoko-Röllchen verkleidet.

Leser-Tipp

Die Torte ist eine frische, sommerliche Alternative zur herkömmlichen Schwarzwälder Torte.

[Link zum Rezept: Sommerliche Schwarzwälder-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