

Beerige Sommertorte in Charlottenform mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Beerige Sommertorte für etwa 12 Stücke:

Pistazien-Biskuit:

- 5 Eier (getrennt)
- 5 El warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 125 g Mehl
- 50 Speisestärke
- 1 gehäuften TL Backpulver
- 50 g gehackte Pistazien

Erdbeer-Rosen-Marmelade:

- 200 g Erdbeeren
- 100 g Gelierzucker 1:2
- 2 TL Rosenwasser

Beeren-Quark-Mousse:

- 2 Eier (getrennt)
- 75 g Zucker
- 350 g Quark
- 7 Blatt Gelatine
- 200 ml Sahne
- 250 g Beeren/Früchte (Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren)

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Mousse:

- 2 Eier (getrennt)
- 50 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Sahne

VERPOORTEN-Sahne:

- 200 ml Sahne
- 50ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Pkg Sahnesteif



[Link zum Rezept: Beerige Sommertorte in Charlottenform mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Beerige Sommertorte in Charlottenform mit Verpoorten Original Eierlikör

etwa 250 g verschiedene Beeren und Früchte zum Verzieren z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Kirschen, Physalis

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 90 min

Pistazien-Biskuit:

Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen. Eier trennen und die Eigelbe mit dem Wasser und Zucker mindestens 5 min cremig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die restlichen Zutaten rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und die gehackten Pistazien darauf streuen. Den Teig nun für 18-20 min backen. Nach dem Backen den Boden sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, aufrollen und auskühlen lassen.

Erdbeer-Rosen-Marmelade:

Die Erdbeeren mit dem Gelierzucker aufkochen und etwa 4min kochen lassen. Das Rosenwasser hinzufügen und die Marmelade zum Abkühlen in eine Schale füllen.

Wer mag, kann die Zutaten nach Belieben verdoppeln oder verdreifachen und zusätzlich als Marmelade in Gläser abfüllen.

Die abgekühlte Biskuitrolle aufrollen, mit der Erdbeermarmelade bestreichen und wieder zusammen rollen. Die Rolle nun in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Es sollten mindestens 30 Scheiben sein. Eine Runde Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen und die Scheiben darin eng aneinander legen. Einige Scheiben für den Boden übrig lassen.

Beeren-Quark-Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Den Quark unterrühren, die Gelatine ausdrücken und etwas von der Creme mit der Gelatine erwärmen. Die aufgelöste Gelatine unter die restliche Quarkmasse rühren. Die Sahne und das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Zum Schluss die Beeren unterrühren.

VERPOORTEN-Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit ein paar EL der Masse erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat und anschließend unter die restliche Masse rühren. Die Sahne und das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Erst die Beeren-Mousse in die mit Biskuitscheiben ausgelegte Schüssel füllen und die Mousse zum Rand hin hochstreichen, sodass eine Mulde entsteht. In diese die VERPOORTEN-Mousse füllen. Die übrigen Biskuitscheiben eng aneinander darauflegen. Die Torte nun im Kühlschrank 3-4 Stunden kalt stellen. Zum Schluss die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. Bevor die Sahne steif ist, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und steif schlagen. Die Torte damit einstreichen und mit den Beeren verzieren.

[Link zum Rezept: Beerige Sommertorte in Charlottenform mit Verpoorten Original Eierlikör](#)