

Eierlikör-Erdbeer-Türmchen mit Verpoorten Original

Zutaten

Teig:

100 g Butter
85 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
125 g Mehl
1 TL Backpulver
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50g Schokostreusel

Baiser:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
80 g Zucker

Außerdem:

300-400 g Erdbeeren
150 g Sahne
1 Pkg Vanillezucker
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Teig: Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät verrühren. Das Ei und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach unterrühren, die Schokostreusel ebenfalls hinzugeben. Mehl und Backpulver durchgesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgebreitetes Backblech zwei Tortenringe mit 18 cm Durchmesser legen. Den Teig gleichmäßig in beiden Tortenringe aufteilen und glattstreichen.

Baiser: In einer Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker hinzurieseln lassen. Die Eiweißmasse auf der Teigmasse in den Tortenringen aufteilen und ebenfalls glattstreichen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 20 bis 25 Minuten backen. Nach dem Backen die Tortenböden abkühlen lassen.

Zusammensetzen des Eierlikör-Erdbeer-Türmchens: Die Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Erdbeeren waschen, den Blütenansatz entfernen und vierteln oder halbieren (je nach Größe). 2/3 der Sahne auf einem Boden verteilen, darauf die Hälfte der Erdbeeren geben und den zweiten Boden darauf setzen. Auf dem zweiten Boden die restliche Sahne sowie die Erdbeeren verteilen.

Kurz vor dem Servieren etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über die Erdbeeren geben.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Eierlikör-Erdbeer-Türmchen mit Verpoorten Original](#)

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



Eierlikör-Erdbeer-Türmchen mit Verpoorten Original

Hat man keine zwei Tortenringe zur Hand, stellt man den restlichen Teig zur Seite und das restliche Eiweiß kühl. Ist der erste Boden fertig gebacken, so macht man das gleiche mit dem zweiten nochmal.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Erdbeer-Türmchen mit Verpoorten Original](#)

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