

Rubine & Smaragde-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Eierlikörtorte für 12 Personen:

6 Eier
2 Tassen Mehl
1 Pkg. Backpulver
0,5 Tasse Fruchtzucker
2 EL Kakaopulver

für die Füllung und zum Dekorieren:

600 g Crème fraîche
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
0,5 Tasse Fruchtzucker
300 g Erdbeeren
3 Kiwis
Minzblätter

Zubereitung

Einfach, eindrucksvoll, erfrischend!

Eier und Fruchtzucker steif schlagen. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver vermischen, zu Eiermasse geben und zum dickflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig auf ein Blech mit Backpapier esslöffelweise wie kleine Pfannkuchen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° 5 bis 6 Minuten backen.

Crème fraîche und Fruchtzucker steif schlagen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und weiter schlagen. 100 g Erdbeeren in ganz kleine Würfel schneiden und in die Füllung untermischen. Jedes fertiggebackenes Tortenteil für 1 Minute in die Füllung eintunken und dann, ohne abzuschütteln, dachziegelartig auf einer Platte einrichten. Am Ende soll ein „Hügel“ entstehen.

Die Kiwis und die restlichen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und die Torte mit diesen Scheibchen und mit einigen Minzblättern dekorieren. Die Sommertorte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Leser-Tipp

Die übriggebliebene Füllung, evtl. über noch mehr Erdbeeren verteilt, ergibt ein himmlisches Dessert. Zu der Torte passt so ein Cocktail: für 1 Teil VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör 5 Teile Champagner oder guter Schaumwein.



[Link zum Rezept: Rubine & Smaragde-Torte 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