

Erdbeer-Sommertorten-Genuss mit Verpoorten Original

Zutaten

1 Biskuit Obsttortenboden Beste Wahl
500 g reife Erdbeeren
1 Backfeste Vanille-Puddingcreme ohne Kochen
1 Ei Mandelblätter
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Tortenguss mit leckerem Erdbeergeschmack
Gelben Fondant
1 Rose



Zubereitung

Die Puddingcreme nach Anleitung 1 Min. rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam hinzugeben. Den Tortenboden mit Mandelblätter belegen und die Puddingcreme gut auf dem Boden verteilen. Die gewaschenen und von dem Stiel entfernten ganzen Erdbeeren schön auf dem Puddingboden auslegen.

Den Tortenguss nach Anleitung herstellen und auf den Früchten zügig verteilen. Aus Fondant die Buchstaben VERPOORTEN formen und vorsichtig auf die Erdbeer-Eierlikör-Torte drapieren. Eine schöne Rose ziert diese leckere Verpoorten-Erdbeertorte!

Leser-Tipp

Leider hat unser Hund das zweite O von dem Schriftzug Verpoorten geklaut ;-)

[Link zum Rezept: Erdbeer-Sommertorten-Genuss 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