

Eierlikör-Sommertorte mit Melone, Pfirsich und Verpoorten Original

Zutaten

für 1 Sommertorte (ca. 8-10 Tortenstücke)

FÜR DEN TEIG:

120 g weiche Butter oder Margarine

180 g feinsten Zucker

1 Pkg Bourbon-Vanillezucker

3 Eier (Größe L)

260 g Mehl

1 El Backpulver

2 Prisen Salz

240 ml Milch

(Springform von 18 cm Durchmesser)

FÜR DIE PFIRSICH-MOUSSE:

450 g Pfirsiche

2-3 El feinsten Zucker

2-3 El Pfirsichlikör

etwas Zitronensaft

100 g Frischkäse, fettarm

1 Pkg Sofortgelatine (30 g)

FÜR DIE MELONEN-MOUSSE:

350 g reines Fruchtfleisch von 1 Honigmelone
(mit Schale und Kernen ca. 700-800 g)

2-3 El feinsten Zucker

5-6 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

etwas Zitronensaft

100 g Frischkäse, fettarm

1 Pkg Sofortgelatine (30 g)

FÜR DIE EIERLIKÖRCREME:

2 Becher Schmand (à 200 g)

1 El feinsten Zucker

100 g Frischkäse, fettarm

5-6 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Tüten Sahnesteif

FÜR DIE SCHOKOLADENSCHERBEN:

200 g weiße Schokolade



[Link zum Rezept: Eierlikör-Sommertorte mit Melone, Pfirsich und 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-Sommertorte mit Melone, Pfirsich und Verpoorten Original

Lebensmittelfarbe (Pulver in gelb)

Zuckerperlen

ZUSÄTZLICH:

1 Stück Melone

3 Pfirsiche

Zubereitung

Für den Kuchen die weiche Butter mit dem Handrührgerät cremig und luftig aufschlagen. Zucker und Bourbon-Vanillezucker unterrühren. Eier einzeln unterrühren. Pro Ei ca. 1 Minute rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Hälfte des Mehls und Hälfte der Milch zu der Ei-Butter-Masse geben. Kurz verrühren. Den Rest dazugeben und ebenfalls nur kurz unterrühren. Die Springform fetten und mit Mehl ausstreuen. Zwei Drittel des Teiges in die Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Kuchen aus dem Ofen holen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Springform nehmen. Springform kalt abwaschen, abtrocknen, fetten und mit Mehl ausstreuen. Das restliche Drittel Teig einfüllen und den Kuchen bei 180 Grad Celsius im Backofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Kuchen abkühlen lassen und den Springformrand entfernen. (Kuchen läßt sich auch mit 2 Springformen gleichzeitig im Ofen backen). Um den zuletzt gebackenen Kuchen einen Tortenring legen.

Für die Pfirsich-Mousse die Pfirsiche schälen und den Kern entfernen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mit dem Zucker fein pürieren. Pfirsichlikör und Frischkäse gut unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Dann die Sofortgelatine in die Mousse geben und mit dem Handrührgerät gut durchrühren. Mousse kurz in den Kühlschrank stellen. Wenn die Mousse anfängt, leicht zu gelieren, diese auf den Kuchenboden im Tortenring geben. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den anderen, höheren Kuchen waagrecht halbieren. Eine Hälfte auf die Pfirsich-Mousse legen. Für die Melonen-Mousse das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mit dem Zucker fein pürieren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Frischkäse gut unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Dann die Sofortgelatine in die Mousse geben und mit dem Handrührgerät gut durchrühren. Mousse kurz in den Kühlschrank stellen. Wenn die Mousse anfängt, leicht zu gelieren, diese auf den zweiten Kuchenboden geben. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus dem Kühlschrank holen und mit der letzten Kuchenhälfte belegen.

Während die Torte kühlt, die Schokoladenscherben vorbereiten. Die weiße Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade auf eine mit Backpapier ausgelegte, feste Unterlage gießen. Glattstreichen, nicht zu dünn. Mit gelbem Lebensmittelfarben-Pulver und Zuckerperlen bestreuen. Schokolade im Kühlschrank aushärten lassen. Aus dem Kühlschrank holen und die Schokolade in verschieden große Dreiecke schneiden.

Für die Eierlikörcreme Schmand, Frischkäse, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Handrührgerät gut verrühren. Damit die Creme eine feste und streichfähige Konsistenz erhält, gibt man nach und nach das Sahnesteif dazu. Die Creme sollte nicht so fest sein wie Quark, aber auch nicht so weich sein wie z.B. geschlagene Sahne. Falls sie zu fest wird, noch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen.

Für die Dekoration von dem Stück Melone die Schale abschneiden und die Kerne entfernen. Pfirsiche schälen und den Kern entfernen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus der Melone und den Pfirsichen ausstechen. Torte mit der Eierlikörcreme von allen Seiten und oben bestreichen. Dann mit den Obstkugeln und den Schokoladenscherben verzieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sommertorte mit Melone, Pfirsich und 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