

Erdbeer-Joghurt-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Tortenboden:

6 Eier
250 g Zucker
2 Pkg Vanillezucker
125 ml Pflanzenöl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mehl
1 Pkg Backpulver

für die Füllung:

300 g Erdbeeren
250 g Soja-Joghurt
50 g Puderzucker (je nach Süße der Erdbeeren)
1 gehäufte TL Agar Agar

für die Ganache:

100 ml Sahne
300 g weiße Schokolade

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160° C vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gründlich sieben. Dann bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker so lange aufschlagen, dass die Masse sich deutlich vergrößert hat und dickcremig und weißschaumig ist. Das kann schon mal einige Minuten dauern.

Das Pflanzenöl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schnell hinzugeben und kurz durchrühren. Das Mehl auf die Masse geben und vorsichtig aber zügig unterheben. Den Teig in die Form füllen und für rund 55-60 Minuten in den Ofen stellen. Wenn der Teig zu dunkel wird, rechtzeitig mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Wenn der Kuchen durch ist, vorsichtig aus der Form holen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und putzen. 2/3 der Erdbeeren in einen kleinen Topf geben und pürieren. 5 EL des Pürees abnehmen und mit dem gehäuften Teelöffel Agar Agar gründlich vermischen. Die Mischung wieder zurück in den Topf geben und nochmals gut durchrühren. Den Puderzucker nach Geschmack dazu geben. Das Erdbeermus aufkochen lassen und unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die restlichen Erdbeeren würfeln und unter den Joghurt rühren. Das abgekühlte Erdbeermus ebenfalls unter den Joghurt ziehen.

Um die Torte fondanttauglich zu machen setzt man einen Tortenring auf den Wunderkuchen. Der Tortenring sollte dabei etwa 1 cm Abstand zum Rand haben. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer an dem Tortenring vorbei und schneidet so einen Ring vom Kuchen ab. Der Ring wird erst mal zur Seite gelegt.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Joghurt-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

Erdbeer-Joghurt-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Anschließend wird der Tortenboden in drei Böden geteilt.

Um den untersten Boden stellt man jetzt den Tortenring. Der vorher abgeschnittene Kuchenkranz kommt jetzt in den Tortenring und bildet einen Rand. Hierbei muss ein kleines Stück abgeschnitten werden, da der Durchmesser jetzt ja auch kleiner ist.

Jetzt die Hälfte der vorbereiteten Creme einfüllen. Den mittleren Boden so zuschneiden, dass er in den Ring passt (also etwa 1cm rundherum abschneiden) und auf die Creme legen. Jetzt die restliche Creme einfüllen und mit dem obersten Boden abschließen. Die Torte mit einem flachen Teller oder Tortenretter abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne wird in einem Topf aufgekocht. Die weiße Schokolade wird in kleine Stücke gebrochen oder gehackt. Wenn die Sahne blubbert, den Topf vom Herd nehmen und die Schokistückchen in den Topf geben. Kurz warten und dann umrühren bis die ganze Schokolade sich aufgelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist. Die Ganache jetzt über Nacht an einem kühlen Ort auskühlen lassen. Nach dem Erkalten ist die Masse fest geworden und sollte eine Konsistenz wie Nutella haben. Wenn die Ganache zu fest ist, einfach ein paar Löffel in ein Schüsselchen geben und kurz (wirklich nur 30 Sekunden) in die Mikrowelle geben.

Am nächsten Tag wird die Torte aus dem Tortenring gelöst und rundherum mit Ganache eingestrichen.

Wenn alle Krümel gebunden sind und die Torte schön glatt ist kann sie mit Fondant eingedeckt und dekoriert werden.

Leser-Tipp

Die Torte kann natürlich auch ohne Fondant zubereitet werden!

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