

Verpoorten Himbeer-Frischkäsetorte

Zutaten

200 g Vollkornkekse
75 g Butter
750 g Frischkäse
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Sahne
100 g Zucker
12 Blatt Gelatine
3 Schälchen Himbeeren
50 g Kuvertüre



Zubereitung

Für den Tortenboden die Kekse in einem Frischhaltebeutel mit einem Nudelholz zermahlen. Die Butter erwärmen, bis sie flüssig ist und mit den zerbröselten Keksen verrühren. Noch warm in einer Springform verteilen und fest andrücken. Kalt stellen.

Die Gelatine einweichen und in ein paar Esslöffeln erwärmten Frischkäse auflösen. Den übrigen Frischkäse mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. 200 ml der Sahne steif schlagen und unterrühren. Den Gelatinefrischkäse ebenfalls hinzufügen und gut verrühren.

Die Himbeeren waschen und halbieren (ein paar für die spätere Deko übrig lassen). Eine Reihe der halben Himbeeren auf den Tortenboden aufrecht an den Sprinforrand drücken. Die restlichen Himbeeren auf dem gesamten Tortenboden verteilen. Die Eierlikör-Frischkäse-Masse hinzugeben. Glatz streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die restliche Sahne steif schlagen, nach Belieben mit Himbeersaft einfärben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Den Tortenrahmen lösen und auf den Rand die flüssige Schokolade streichen, sodass sie ein wenig an der Torte hinabläuft. Sahnehäubchen aufspritzen und mit Himbeeren und geraspelter Schokolade ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Himbeer-Frischkäsetorte](#)

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