

Eierlikör-Sahne-Torte "Erdbeer-Verpoorten-Torte"

Zutaten

75 g Butter, weich
75 g Zucker
3 Eier Gr.M
1 Prise Salz
4 Pkg Vanillezucker
200 g Haselnüsse, gemahlen
2 gestr. TL Backpulver
2 El Rum
250 g Erdbeeren
12 Blatt Gelatine
500 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 ml süße Sahne (Schlagsahne)
etwas Tortenguss
etwas Minze oder/und Zitronenmelisse
1 Tafel Halbbitter-Schokolade



Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif geschlagen und beiseite stellen. 75 g weiche Butter mit 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Die gemahlene Nüsse und das Backpulver vermengen und im Wechsel mit dem Rum kurz unter den Teig rühren - einfach mit dem Mixer. Dann den Eischnee portionsweise unterheben. Den Boden der Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Rand mit etwas Butter einstreichen und den Teig in die Form streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen (oder 150 °C Umluft, Gas: Stufe 2). Auskühlen lassen.

6 Blatt Gelatine einweichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel füllen. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze im Topf auflösen. 8 El Eierlikör aus der Schüssel nehmen und langsam unter die Gelatine rühren. Diesen Mix dann in die Schüssel mit dem Eierlikör einrühren. Mindestens 15 - 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er anfängt zu gelieren.

6 Blatt Gelatine einweichen . 500 g Sahne steif schlagen. Dabei 2 Päckchen Vanillezucker und 1 El Zucker einrieseln lassen. 6 Blatt Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze im Topf auflösen. 4 El der geschlagenen Sahne langsam unter die Gelatine rühren und den Mix unter die restliche Sahne rühren.

Die Erdbeeren waschen und putzen und 7 schöne Früchte etwas abtrocknen und beiseite legen. Die restlichen Früchte in kleine Stücke schneiden. Von der Sahne 1/4 entnehmen und die Früchte unterziehen. Kalt stellen. Die restliche Sahne mit der Eierlikörmasse vermischen und nochmals kalt stellen.

Den Nussboden durchschneiden und mit der Erdbeercreme füllen. Deckel aufsetzen und die Eierlikör Sahne aufstreichen und die Ränder mit verstreichen. Den Tortenguss nach Anlegung kochen und die ganzen Erdbeeren damit überziehen. Vorsichtig auf einen Teller setzen und abkühlen lassen. Die Tafel Schokolade raspeln und die Torte damit bestreuen. In der Mitte etwas für die Früchte frei lassen. Die Früchte aufsetzen und mit etwas Melisse oder/und Minze garnieren. Vor dem Anschneiden mindestens noch 4 Stunden kalt stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahne-Torte "Erdbeer-Verpoorten-Torte"](#)

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-Sahne-Torte "Erdbeer-Verpoorten-Torte"

Leser-Tipp

Die Erdbeer-Eierlikör-Sahnetorte lieber länger in der Kühlung stehen lassen, dann lässt sie sich besser schneiden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahne-Torte "Erdbeer-Verpoorten-Torte"](#)

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