

Eierlikör-Buttermilchtorte mit Erdbeeren

Zutaten

3 Eier
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver

400 ml Buttermilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
6 Blatt Gelatine
1 Pkg Vanillezucker
50 g Puderzucker

200 g Frische Erdbeeren



Zubereitung

Eier, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Vanillezucker ca. 20 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver vermischen und zu den restlichen Zutaten sieben.
In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 160 Grad ca. 20 Min. backen.
Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Über dem Wasserbad erhitzen, NICHT kochen. Langsam schmelzen lassen.
Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und gut verrühren, dass keine Klümpchen entstehen. Nun Buttermilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, dass sich alles gut miteinander verbindet.
Um den Kuchen einen Tortenring legen. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Kuchenboden verteilen. Nun die noch flüssige Gelatine-Masse drüber gießen. Im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
Vor dem Servieren noch mit frischen Erdbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Buttermilchtorte mit Erdbeeren](#)

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