

# cremig-fruchtige Frühlingstorte mit Aprikosen und Verpoorten Eierlikör

## Zutaten

Backen mit Eierlikör und Maracuja  
Für eine Eierlikör-Frühlingstorte



45 g Butter  
75 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
4 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
2 Ei Zucker  
ein wenig Salz  
11 Blatt Gelatine  
500 g Quark  
1 Vanilleschote, davon das Mark  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
400 ml Schlagsahne  
1 Pkg Sahnesteif  
1 Dose Aprikosen (850 ml)  
250 ml Maracujanektar  
50 g Mandelblättchen

## Zubereitung

Butter schmelzen lassen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Eier trennen. Eigelbe, 80 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handmixer ca. 5 Minuten cremig rühren. Mehlmischung darüber sieben und unterrühren. Butter unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei langsam die 2 Ei Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 175 Grad Celsius ca. 15 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

9 Blatt Gelatine in kaltem Wasser für ca. 10 Minuten einweichen. Quark, 120 g Zucker, Mark der Vanilleschote und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. 2 EL der Quarkcreme in die Gelatine geben und verrühren. Alles in die restliche Quarkcreme geben und vermischen. 200 ml Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen. Einen Tortenring um den Kuchenboden stellen. Hälfte der Quarkcreme auf dem Boden verteilen. Aprikosen (bis auf 2 Stück zum Verzieren) auf der Creme verteilen. Restliche Creme auf die Aprikosen füllen und glatt streichen. Torte in den Kühlschrank stellen.

Nach 2 Stunden 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf schmelzen. 1 EL Maracujanektar in der Gelatine verrühren. Dann in den übrigen Nektar rühren und für ca. 4-5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Maracujanektar auf der Quarkcreme verteilen. Für weitere 2-3 Stunden kühl stellen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 200 ml Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Tortenring vom Kuchen lösen. Kuchenrand mit  $\frac{3}{4}$  der Sahne einstreichen und Mandeln daran drücken. Restliche Sahne in einen

[Link zum Rezept: cremig-fruchtige Frühlingstorte mit Aprikosen und Verpoorten Eierlikör](#)

# cremig-fruchtige Frühlingstorte mit Aprikosen und Verpoorten Eierlikör

Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Beiseite gelegte Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Torte mit Sahnetuffs und Aprikosenscheiben verzieren.

## **Leser-Tipp**

Locker, leicht und fruchtig. Super lecker!

[Link zum Rezept: cremig-fruchtige Frühlingstorte mit Aprikosen und Verpoorten Eierlikör](#)

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