

Frühlings-Erdbeer-Stracciatella-Torte mit Eierlikör

Zutaten

Biskuit:

25 g gemahlene Pistazien
2 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
½ Pkg Vanille-Puddingpulver
2 EL Milch
75 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Füllung:

5 Blatt Gelatine
250 g Quark (40% Fett)
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Schale von einer halben Zitrone (unbehandelt)
30 g Zartbitterschokolade (grob geraspelt)
100 ml Sahne (mind. 32% Fett)
150 g Erdbeeren

Dekor:

100 ml Sahne
Lebensmittelfarbe
Fondant
gefärbter Zucker

Backform 18 - 20 cm Durchmesser

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Für den Biskuitteig, die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Pistazien, Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Mehlmischung sowie die Milch unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee in 2 – 3 Portionen unterheben, den Teig in die Backform füllen und in 20 – 25 Minuten goldgelb backen. In der Form abkühlen lassen.

Für die Füllung, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronenschale verrühren. Die Sahne steif schlagen. Nun die gewaschenen und getrockneten Erdbeeren vom grün befreien und in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Den Rand der Backform mit den Erdbeerscheiben auslegen. Die Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, zwei Esslöffel Quarkcreme unterrühren und zügig unter die restliche Quarkcreme rühren. Anschließend Schokoraspel und steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme auf dem Biskuitteig verteilen. Die Torte für 2 – 3 Stunden (am besten über Nacht) fest werden lassen.



[Link zum Rezept: Frühlings-Erdbeer-Stracciatella-Torte mit 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

Frühlings-Erdbeer-Stracciatella-Torte mit Eierlikör

Für die Dekoration Sahne steif schlagen, einen Teil evtl. mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Torte aus der Form lösen. Nun kann diese nach Belieben mit der Sahne, buntem Zucker etc. verziert werden.

[Link zum Rezept: Frühlings-Erdbeer-Stracciatella-Torte mit 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