

Frühlingstorte "Erdbeer-Joghurtkomposition auf Eierlikör-Knusperboden"

Zutaten

200 g Nougat
12 Zwieback
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

350 g Joghurt
100 g saure Sahne
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
3 EL Limettensaft
Abrieb von einer Limette
6 Blatt Gelatine
200 g Sahne

300 g Beeren
1 Pkg roter Tortenguss
2 EL Zucker
150 ml Apfelsaft
100 ml Wasser
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur Dekoration



Zubereitung

Der Boden besteht aus einer sehr leckeren Nougat-Zwiebackmasse. Dazu wird das Zwieback in einen Gefrierbeutel gegeben und mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln verarbeitet. Diese werden dann zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter das zuvor in der Mikrowelle oder im Wasserbad geschmolzene Nougat gerührt. Diese Masse wird in einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilt, sodass ein flacher, gleichmäßiger Boden entsteht. Das Ganze mit einem Löffel ordentlich andrücken.

Den Boden in den Kühlschrank stellen und während dessen die Joghurtmasse zubereiten. Dazu wird der Joghurt, saure Sahne, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und etwas Abrieb von der Limette verrührt. Dann wird die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht. Anschließend ausgedrückt und in einem Topf bei schwacher Hitze geschmolzen. Löffelweise die Joghurtmasse im Topf unter die Gelatine mischen. Immer sehr gut dabei rühren, damit die Gelatine nicht klumpt.

Den Topf ca. 15-20 Min. in den Kühlschrank stellen und sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme kann jetzt schon auf den vorbereiteten Boden in die Springform gegeben und dann ca. 2 Stunden kalt gestellt werden. Anschließend beliebiges Obst, sehr lecker schmeckt der Kuchen mit frischen Erdbeeren, auf der Creme verteilen und einen Tortenguss zubereiten. Den Tortenguss mit 4 EL Zucker und etwa 4 EL des Wassers verrühren. Wenn keine Klümpchen mehr vorhanden sind, den Apfelsaft und das restliche Wasser unterrühren, anschließend das Ganze aufkochen. Dann zügig über dem Obst verteilen. Etwas abkühlen lassen, mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren und dann nur noch schmecken lassen.

Dieser Kuchen schmeckt auch nach ein paar Tagen noch sehr gut.

[Link zum Rezept: Frühlingstorte "Erdbeer-Joghurtkomposition auf Eierlikör-Knusperboden"](#)

Frühlingstorte "Erdbeer-Joghurtkomposition auf Eierlikör-Knusperboden"

Leser-Tipp

Sollte man mal keinen Backofen zur Verfügung haben, ist dies ein super leckeres Kuchenrezept ganz ohne Backen.

[Link zum Rezept: Frühlingstorte "Erdbeer-Joghurtkomposition auf Eierlikör-Knusperboden"](#)

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