

Erdbeer-Eierlikör Torte

Zutaten

500 g Erdbeeren
3 Biskuitböden
750 ml Milch
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Vanillepudding
1 Pkg Tortenguß rot
6 EL Zucker
250 ml Wasser



1 Kuchen ergibt ca. 8 Stücke

Zubereitung

Milch im Topf zum Kochen bringen, Puddingpulver mit 4 EL Zucker verrühren und in die heiße Milch einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Den Eierlikör-Pudding abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

Erster Tortenboden am besten in eine Runde Tortenspringform mit hohem Rand legen, 1/3 des abgekühlten Eierlikör-Pudding auftragen und mit Erbeerscheiben belegen, genau so mit dem zweiten und dritten Tortenboden fortfahren.

Tortengußpulver mit 2 EL Zucker mischen, ins Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen. Kurz abkühlen lassen und dann oben auf die Erdbeeren verteilen.

Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Leser-Tipp

Man kann den Biskuitboden natürlich auch selbst herstellen, meiner war gekauft.

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