

Pistazien-Milchreistorte mit Verpoorten Original Eierlikör und Erdbeeren

Zutaten

Für den Boden:

3 Eier

50 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz



Für die Pistazien-Milchreismousse:

2 Becher (je 200g) Milchreis mit Pistaziengeschmack

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 ml geschlagene Sahne

6 Blatt Gelatine

Für das VERPOORTEN-Erdbeer-Topping:

350 g Erdbeeren

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

eventuell etwas Puderzucker

4 Blatt Gelatine

Für die Deko:

150 g Erdbeeren

Zubereitung

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schaumig schlagen.

Salz, Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren.

Zum Schluss steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Teig in eine gefettete Springform (18-20 cm Durchmesser) füllen und bei 175 Grad 15 Minuten backen.

Aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

6 Blatt Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und dann bei geringer Hitze vollständig auflösen.

Milchreis und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren, erst die Gelatine, dann die geschlagene Sahne unterrühren.

Den Tortenboden am Außenrand mit Erdbeerscheiben belegen, dann einen Tortenring (straff) drumherum legen, Pistazienmousse einfüllen und glatt streichen. Kühl stellen.

4 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und vollständig auflösen.

350 g Erdbeeren waschen, putzen und fein pürieren, mit 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

[Link zum Rezept: Pistazien-Milchreistorte mit Verpoorten Original Eierlikör und 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

Pistazien-Milchreistorte mit Verpoorten Original Eierlikör und Erdbeeren

Wenn die Früchte schön süß sind, ist keine weitere Zugabe von Zucker nötig. Ansonsten einfach noch etwas Puderzucker unterrühren.

Aufgelöste Gelatine unter das Fruchtmus rühren und dieses dann auf der Torte verteilen.

Mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren den Tortenring entfernen und den Kuchen noch mit Erdbeeren dekorieren.

Leser-Tipp

Wer mag, kann den Teig mit etwas Speisefarbe rosa einfärben. Dann passt alles auch farblich perfekt zusammen.

[Link zum Rezept: Pistazien-Milchreistorte mit Verpoorten Original Eierlikör und 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