

Eierlikör-Sahnetorte mit Erdbeeren und Rhabarber umhüllt mit Kokos-Chips

Zutaten

Für die Böden:

375 g weiche Butter

275 g Zucker

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Prise Salz

Saft von 1 Limette

7 Eier (Größe M)

300 g Mehl

80 g Kokosraspeln

1 Pkg Backpulver

Für die Füllung der Torte:

400 g roter Rhabarber

4 EL Zucker

300 g Erdbeeren

40 g Speisestärke

7 EL Blutorgangensaft

2 EL Limettensaft

150 ml Sahne

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Sahnesteif

Für die Garnitur:

100 g Kokos-Chips (gibt es im DM-Markt)

Rote Lebensmittelfarbe

4 EL Zucker

400 ml Sahne

2 Pkg Sahnesteif

6 Erdbeeren

Zubereitung

500 ml Wasser mit 2 EL Zucker und ein wenig roter Lebensmittelfarbe erhitzen. Kokos-Chips kurz in das Wasser geben. Aus dem Wasser holen, gut abtropfen lassen und auf ein Backblech oder auf Teller legen. Chips ca. ½ Stunde trocknen lassen.

Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker und Salz hellcremig aufschlagen. Eier, Limettensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl, Kokosraspeln und Backpulver mischen. In die Butter-Eier-Masse rühren. Teig in zwei gefettete und mit Mehl ausgestäubte Backformen (20 cm Durchmesser) geben. Böden können aber auch nacheinander mit nur einer Backform gebacken werden. Teig ca. 30 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Rhabarber schälen, waschen und in größere Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser und 2 EL Zucker nicht zu weich dünsten. Abtropfen lassen. 300 g Erdbeeren, waschen, putzen und in größere Stücke schneiden. Beide



[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahnetorte mit Erdbeeren und Rhabarber umhüllt mit Kokos-Chips](#)

Eierlikör-Sahnetorte mit Erdbeeren und Rhabarber umhüllt mit Kokos-Chips

Böden bis auf je ca. 3 cm Rand aushöhlen. Dabei ca. 2 cm unten vom Teig stehen lassen. Tortenring um einen Boden stellen. Speisestärke mit 3 EL Blutorangensaft gut verrühren. Limettensaft und 4 EL Blutorangensaft aufkochen. Stärke-Mix einrühren, kurz aufkochen und die Rhabarber und Erdbeerstücke unterheben. Den Fruchtmix in den ausgehöhlten Boden im Tortenring möglichst hoch türmen. Abkühlen lassen.

150 ml Sahne mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Sahnesteif steif schlagen. In den zweiten Boden streichen. Diesen auf die Erdbeer-Rhabarber-Füllung stürzen.

400 ml Sahne mit 2 EL Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Torte mit der Sahne umhüllen. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Für die Garnitur die Erdbeeren waschen und putzen. Torte aus dem Kühlschrank holen. Die blassrosa Kokos-Chips vorsichtig an den Rand der Torte drücken. Erdbeeren auf die Torte setzen.

Leser-Tipp

Eine himmlische Torte mit dem feinen Geschmack von Erdbeeren, der angenehmen Säure des Rhabarbers und dem exotischen Flair von Kokos. Rhabarber und Erdbeeren gehören im Frühling einfach zusammen, mit Kokos kombiniert werden sie zu einem Traum.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Sahnetorte mit Erdbeeren und Rhabarber umhüllt mit Kokos-Chips](#)