

# VERPOORTEN-Eierlikörtorte "Frühlingssonne" mit Erdbeeren, Himbeeren und Tahiti-Vanille

## Zutaten

Für den Biskuit:

50 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
1 TL abgeriebene Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone  
150 g Zucker  
180 g Mehl  
2 TL Backpulver

Für die Creme:

400 g Erdbeeren  
350 g Himbeeren  
180 g Zucker  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
14 Blatt weiße Gelatine  
800 g Vollmilch-Joghurt  
1 Tahiti-Vanilleschote, davon das Mark

Für das Icing:

225 g Butter, zimmerwarm  
400 g Doppelrahmfrischkäse, zimmerwarm  
400 g Puderzucker, gesiebt  
Gelbe Lebensmittelfarbe

Für die Dekoration:

400 g Erdbeeren  
100 g Himbeeren  
3 Essbare Oblaten-Blüten

## Zubereitung

Für den Biskuit den Backofen auf 160 Grad (Elektro-Ofen) vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen. Den Rand einfetten und leicht mehlen. Butter schmelzen. Eier mit der Zitronenschale und dem Zucker schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, dann unterrühren. Flüssige Butter unterheben. Teig in die Backform füllen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Biskuit auskühlen lassen, aus der Form nehmen.

Für die Creme die Erdbeeren und Himbeeren waschen, putzen. Ein Drittel der Erdbeeren klein würfeln. Übrige Erdbeeren zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 2 EL Zucker pürieren. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, Vollmilch-Joghurt mit dem Mark der Tahiti-Vanilleschote, dem restlichen Zucker und den pürierten Eierlikör-Erdbeeren verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem Topf schmelzen lassen, 2-3 EL der Joghurt-Creme einrühren, dann die Gelatinemischung in die übrige Creme rühren. Erdbeerstücke und Himbeeren unterheben. Creme ca. 20-30 Minuten kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Eierlikörtorte "Frühlingssonne" mit Erdbeeren, Himbeeren und Tahiti-Vanille](#)

# VERPOORTEN-Eierlikörtorte "Frühlingssonne" mit Erdbeeren, Himbeeren und Tahiti-Vanille

Biskuit waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Zwei Drittel der Joghurt-Creme darauf streichen. Mit dem zweiten Boden belegen, übrige Creme darauf verteilen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für das Icing die Butter hellcremig aufschlagen, Puderzucker sieben, nach und nach unterschlagen. Dann den Doppelrahm-Frischkäse esslöffelweise unterrühren. Ein Drittel des Icings abteilen, den Rest mit gelber Lebensmittelfarbe hellgelb einfärben. Beide Cremes für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Torte aus dem Kühlschrank holen, den Tortenring entfernen. Das ungefärbte Icing oben auf der Torte verteilen. Die gelbe Creme auf dem Tortenrand gleichmäßig verteilen.

Für die Dekoration Erdbeeren und Himbeeren waschen und putzen. Einige Erdbeeren zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren längs in dünnere Scheiben schneiden und diese unten an den Tortenrand legen, leicht andrücken. Die zur Seite gelegten Erdbeeren, die Himbeeren und die 3 Oblaten-Blüten auf die Torte legen.

## Leser-Tipp

Die Tahiti-Vanille hat ein anderes Aroma und hat ein anderen Duft gegenüber der Bourbon-Vanille. Duft und Aroma der Tahiti-Vanille sind blumig-exotisch und frisch. Es lohnt sich, den teureren Preis für diese besondere Vanille-Variante auszugeben. Nach dem Auskratzen sollte man die Schoten nicht wegwerfen. Sie eignen sich noch bestens zur Herstellung von Vanillezucker, dabei die Schoten einfach in ein Gefäß mit Zucker legen

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Eierlikörtorte "Frühlingssonne" mit Erdbeeren, Himbeeren und Tahiti-Vanille](#)