

Weisse VERPOORTEN-Schokotorte mit Himbeercurd

Zutaten

Für den Boden:

- 150 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Pkg Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die VERPOORTEN-Schokofüllung:

- 400 g weiße Schokolade
- Abrieb von einer (Bio)Orange
- 200 ml Sahne
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Himbeercurd:

- 500 g Himbeeren (TK)
- 150 g Zucker
- Saft von einer Zitrone
- 4 Eigelb
- 150 g Butter

Frische Himbeeren für die Deko.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig rasch miteinander verkneten. Teig in Folie wickeln und 1/2 Stunde kalt stellen. Teig ausrollen und in eine gefettete Tarteform geben. Mit Backpapier belegen und die Form mit getrockneten Erbsen füllen. 15 Minuten bei 180 Grad blindbacken, Backpapier mit den Erbsen entfernen und weitere 10 Minuten fertig backen. Aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und dann erst aus der Form nehmen.

Schokolade in Stücke brechen und in ein Schüssel füllen. Sahne zusammen mit dem Orangenabrieb aufkochen und über die Schokolade gießen (wer später keine Orangenschale in der Füllung mag, kann die Sahne auch erst durch ein Sieb passieren). Wenn die Schokolade aufgelöst ist, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen und alles glatt rühren. Masse auf den ausgekühlten Boden füllen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Achtung: die Himbeeren brauchen 2-3 Stunden zum Auftauen, bitte in den Zeitplan mit einkalkulieren!

Himbeeren mit 2 EL Zucker bestreuen und auftauen lassen (gerne über Nacht), durch ein Sieb passieren (mit dem Saft, der sich gebildet hat), Zitronensaft und Zucker zufügen und alles in einem Topf einmal aufkochen lassen. Der Zucker sollte jetzt vollständig aufgelöst sein. Topf vom Feuer nehmen und Flamme klein stellen. Butter unter die Fruchtmasse geben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Eigelbe in einer Schüssel miteinander verrühren und unter die etwas abgekühlte Masse rühren. Topf zurück auf den Herd stellen und rühren, bis eine dickliche Creme entsteht. Das kann durchaus 15-20 Minuten dauern.



[Link zum Rezept: Weisse VERPOORTEN-Schokotorte mit Himbeercurd](#)

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

Weisse VERPOORTEN-Schokotorte mit Himbeercurd

Unbedingt darauf achten, dass die Masse ständig in Bewegung bleibt und keinesfalls zu kochen anfängt. Den fertigen Curd vom Herd nehmen, abkühlen lassen bis er nur noch lauwarm ist und dann auf der Schokoladencreme verteilen. Nochmal 2-3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit frischen Himbeeren belegen und genießen.

Leser-Tipp

Achtung! Hoher Suchtfaktor, dafür lohnt sich die etwas aufwändigere Zubereitung.

[Link zum Rezept: Weisse VERPOORTEN-Schokotorte mit Himbeercurd](#)

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