

Schoko Windbeutel Eierlikörtorte ohne Backen

Zutaten

200 g Schokoladenkekse
100 g weiche Butter
1 Pkg Mini-Windbeutel
400 g Sahne
200 g Magerquark
150 g Schokolade (Vollmilch und Zartbitter)
2 Pkg Sahnesteif
2 Pkg Vanillezucker
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Himbeeren (TK oder frisch)
etwas Eierlikör für die Verzierung



Zubereitung

Die Kekse entweder in einer Tüte mit dem Nudelholz zerkleinern oder im Mixer oder mit dem Pürierstab klein mixen. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümel in einer Schüssel gut vermischen. Diesen Boden nun in eine mit Backpapier ausgelegte kleine Springform geben und mit einem Löffel ein wenig andrücken. Entweder im Kühlschrank oder einem anderen kühlen Ort fest werden lassen.

Die Windbeutel auf dem Boden verteilen.

Im Wasserbad die Schokolade langsam schmelzen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, den Quark sowie die geschmolzene Schokolade und 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und auf die Torte geben. Mit Himbeeren und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

[Link zum Rezept: Schoko Windbeutel Eierlikörtorte ohne Backen](#)

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