

FrISChe Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör-Frosting

Zutaten

Biskuitboden:

3 Eier

125 g Zucker

1/2 Pkg Vanillezucker

100 g Mehl

1 Msp Backpulver

etwas Erdbeermarmelade



Verpoorten-Eierlikör-Frosting:

175 g Butter (Zimmertemperatur / weich)

200 g Puderzucker

ca. 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Topping:

Erdbeeren

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Biskuitteig:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Eier und Zucker auf höchster Stufe schaumig schlagen. Das Mehl dazugeben und verquirlen.

Ca. 35 Minuten im Ofen, mittlerer Einschub, backen. Teig abkühlen lassen und anschließend dünn mit Erdbeermarmelade bestreichen.

Verpoorten-Eierlikör-Frosting:

Die weiche Butter und der Puderzucker in eine Rührschüssel geben und auf niedriger bis mittlerer Stufe schlagen, bis sich Puderzucker und Butter verbunden haben. Danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und weiter verrühren. Nun die Buttercreme/das Frosting auf den Teig gleichmäßig verteilen und die Erdbeeren oben drauf anrichten. Mit Puderzucker bestreuen und fertig!

Leser-Tipp

Sollte der Biskuitteig nach dem Backen oben etwas wölben, den Teig mit einem Messer geradeschneiden.

[Link zum Rezept: FrISChe Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör-Frosting](#)

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