

Eisige Verpoorten Beeren Torte

Zutaten

Für die Erdbeercreme:

400 g Erdbeeren und/oder Himbeeren

500 g Schlagsahne

Saft von 1 Zitrone

150 g Puderzucker



Für den Biskuit:

1 Pkg Löffelbiscuits (oder die österreichischen Biskotten, sind aber in Deutschland schwer zu bekommen)

100 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Garnitur:

150 g Beeren

50 g weiße Schokolade

Zubereitung

1. Den Boden eines Tortenrings (oder Springform) mit Backpapier auslegen.
2. Beeren waschen und klein schneiden. Mit Sahne und Puderzucker vermisch pürieren. Zum Schluss den Zitronensaft dazu. In der Eismaschine EIS daraus zubereiten.
3. Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Suppenteller mischen. Die Biskotten kurz mit einer Seite in die Eierlikör-Sahne tauchen und anders herum in die Form legen. So den Boden der Springform bedecken.
4. Die Hälfte des EIS darauf verteilen. Noch eine Schicht Eierlikör-Biskotten und wieder eine Schicht EIS obenauf.
5. Mit Frischhaltefolie zugedeckt über Nacht (mindestens) einfrieren.
6. Für die Garnitur die Beeren 20 Min. anfrieren. Weiße Schokolade raspeln.
7. die Torte ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Vorsichtig aus der Form geben und mit weißer Schokolade und den angefrorenen Beeren garniert servieren.

Mhhhhh....

Leser-Tipp

Fruchtiges Beeren EIS trifft Eierlikör-Bisquit - eine eiskalte SOMMER-Sonnen-Torte.

[Link zum Rezept: Eisige Verpoorten Beeren Torte](#)

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