

Gebackene Verpoorten Eistörtchen mit Himbeeren

Zutaten

Für den Boden:

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 50 ml Milch
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver

Für das Eis:

- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelbe
- 300 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)

Für die Baisermasse:

- 2 Eiweiß
- 60 g Zucker
- Salz

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter mit zwei Eigelb und 50 g Zucker mit einem Handrührer schaumig schlagen (höchste Stufe, 4 Minuten).
2. Milch, Mehl, Backpulver und Salz dazu geben und unterrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig auf etwa die Hälfte des Blechs verstreichen und für etwa 20 Minuten bei 175°C backen, bis der Teig gold-braun ist.
4. Den Boden auskühlen lassen, Backpapier dann entfernen und 12 Kreise in der Größe der Serviergläser ausstechen. Den Boden bis zum Dekorieren kalt stellen. Er kann auch schon einige Tage davor gebacken werden und bis zum Dekorieren eingefroren werden.
5. Das Eis schon am Vortag herstellen. Dazu die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einer Messerspitze auskratzen.
6. Zwei Eigelb mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer auf höchster Stufe schaumig schlagen.
7. Die Sahne getrennt mit dem Handrührer steif schlagen.



[Link zum Rezept: Gebackene Verpoorten Eistörtchen mit Himbeeren](#)

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

Gebackene Verpoorten Eistörtchen mit Himbeeren

8. Die Eiermasse mit der Sahne und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Schneebesen untereinander heben.
9. Die Eismasse in eine kalte Eismaschine füllen und für ca. 45 Minuten rühren lassen. Dann für mindestens 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
10. Für das Baiser muss das Eiweiß am besten kalt sein. Mit einer Prise Salz das Eiweiß mit dem Handrührer für 2 Minuten schaumig schlagen. Dann langsam den Zucker dazu geben. Das Eiweiß jetzt ganz fest schlagen, damit es richtig steht.
11. Den Backofen 250°C Oberhitze vorheizen.
12. Je einen ausgestochenen Kuchenkreis in ein Glas geben, mit Himbeeren bedecken, einen zweiten Kuchenkreis darauf legen. Dann die Gläser bis etwa 1 cm unter dem Rand mit Eis füllen. Auf das Eis mit einem Spritzbeutel die Baiserhaube setzen.
13. Die Gläser für 2-5 Minuten in den Backofen stellen, bis das Baiser leicht braun und fest ist. Dann schnell servieren.

[Link zum Rezept: Gebackene Verpoorten Eistörtchen mit Himbeeren](#)

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