

# Knusprig leckere Eierlikör-Eistorte mit Florentinerboden

## Zutaten

für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

Boden:

200 g Mandeln (gehobelt)

80 g Zucker

3 EL Honig

200 ml Sahne

Sahne-Verpoorten-Masse und für die Verzierung:

800 ml Sahne

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 EL Gelatine

200 g gehobelte Zartbitterschokolade

100 g Haselnusskrokant

200 g Beeren (z.B. hier frische Brombeeren aus dem Garten)

150 g Baisertuffs



## Zubereitung

Zuerst den Boden der Torte vorbereiten. Den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne bei nicht zu hoher Temperatur leicht anrösten. Zucker und Honig hinzufügen und schmelzen lassen, bis sich der Zucker auch komplett gelöst hat. Dann mit der Sahne ablöschen und ca. 5 bis 10 Minuten einköcheln lassen. Die Masse sollte dicklich sein. Eine Springform mit Backpapier auskleiden, die Masse für den Mandelboden einfüllen, gleichmäßig verteilen und dann ca. 20 bis 30 Minuten im Ofen backen.

Da jeder Ofen ein wenig anders backt solltet ihr darauf achten, dass der Boden nicht zu dunkel wird, denn die Masse karamellisiert während des Backens, sonst schmeckt der Boden später bitter. Also immer mal zwischendurch nachschauen. Nach dem Backen die Form aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen, dann den Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stürzen und abkühlen lassen.

Für die Eismasse Gelatine mit 2 EL Wasser verrühren und quellen lassen. 600 ml Sahne steif schlagen. Die gequollene Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und schnell mit einem Schneebesen unter den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren. Diesen dann gleichmäßig und zügig unter die Sahne heben.

Die Baisertuffs zerkleinern bzw. ein wenig zerbröseln und zusammen mit 150 g Zartbitterschokolade, dem Haselnusskrokant und 120 g Beeren unter die Sahne-Verpoorten-Masse heben.

Um den bereits abgekühlten Florentinerboden einen Tortenring stellen und die Sahne-Verpoorten-Masse darauf verteilen und glatt streichen.

Die Torte dann für mindestens 6 bis 8 Stunden oder am besten am Tag vor dem Servieren in die Gefriertruhe bzw. das Gefrierfach stellen.

Die Torte ca. eine dreiviertel Stunde vor dem Servieren aus der Gefriertruhe holen. Die restlichen 200 ml Sahne steif schlagen, die Torte damit einstreichen, mit Sahnetupfen verzieren und die restlichen 50 g gehobelte Zartbitterschokolade aufstreuen. Die übrigen Beeren zur Dekoration mittig auf der Torte verteilen. Danach einfach nur noch genießen!!!

[Link zum Rezept: Knusprig leckere Eierlikör-Eistorte mit Florentinerboden](#)

# Knusprig leckere Eierlikör-Eistorte mit Florentinerboden

## Leser-Tipp

Die frischen und zusammen mit der Torte eingefrorenen Beeren geben der Torte eine herrlich erfrischende Säure, die sehr gut mit dem süßen Boden und der Sahne-Verpoorten-Masse harmoniert. Durch die Zartbitterschokolade kommt eine gewisse Herbe hinzu, die Baisertuffs knuspern schön beim Essen ebenso wie der Haselnusskrokant. Alle Komponenten zusammen ergeben eine rundherum herrlich sommerliche Eistorte! Alternativ passen sehr gut auch Himbeeren in die Torte!

[Link zum Rezept: Knusprig leckere Eierlikör-Eistorte mit Florentinerboden](#)

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