

# Verpoorten Toffifee Eistorte mit Erdbeeren

## Zutaten

- 15 Toffifee
- 300 ml Schlagsahne
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 100 g Schokolade
- 120 g Löffelbiskuit
- 50 g Butter
- 10 Erdbeeren



## Zubereitung

Ergibt 10 Portionen

1. Die Toffifee über Nacht in die Gefriertruhe legen. Dann in einem Mixer gefroren pürieren.
2. 200 ml Schlagsahne steif schlagen.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker für mindestens 3 Minuten schaumig schlagen.
4. Das Eiweiß getrennt 5 Minuten steif schlagen.
5. Eiermassen, Schlagsahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mischen, dann die zerkleinerten Toffifee unterrühren.
6. Die Löffelbiskuit zerkleinern. Dafür ist es praktisch, die Löffelbiskuit in eine große Tüte zu geben, diese zu verschließen und mit einem Nudelholz darüber zu fahren. So lassen sich die Kekse schnell und unkompliziert zerkleinern. Dann die Löffelbiskuits mit der Butter zu einem Teig kneten.
7. In einer etwa 20 cm große Kuchenform den Boden mit dem Löffelbiskuitteig auslegen. Die Eismasse darauf geben und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.
8. 100 ml Sahne in einem Top erhitzen und die zerkleinerte Schokolade unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Dann für gut 15 Minuten abkühlen lassen. Die abgekühlte Schokoladen-Mischung auf die Torte geben und die Torte wieder zurück in den Gefrierschrank stellen.
9. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren die Torte aus dem Gefrierschrank nehmen und mit Erdbeeren dekorieren.

## Leser-Tipp

Die Torte kann mehrere Tage im Gefrierschrank auf den Verzehr warten.

[Link zum Rezept: Verpoorten Toffifee Eistorte mit Erdbeeren](#)

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)