

Ombre-Eistorte mit Beerenfrüchten und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 1 Eistorte (ca. 20 cm Durchmesser)

125 g Vollmilchschokolade
80 g Butterkekse
350 g TK-Beerenfrüchte
500 g Mascarpone
200 g Zucker
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 ml Schlagsahne

Für die Dekoration:

Ca. 80-100 g TK-Beerenfrüchte



Zubereitung

350 g TK-Beerenfrüchte in eine Schüssel geben und auftauen lassen. Die Vollmilchschokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Butterkekse grob zerbröseln und mit der flüssigen Schokolade vermischen. Einen Tortenring (20 cm Durchmesser) auf einen Teller stellen. Schokoladen-Keksmischung in den Ring drücken. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aufgetaute Beerenfrüchte pürieren. Mascarpone, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Diese Creme nun auf 3 Schüsseln aufteilen. Einen Teil mit ca. 2/3 des Beerenpürees verrühren und auf den Keksboden füllen. Torte für ca. 1-2 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Übriges Beerenpüree mit einem weiteren Drittel der Mascarpone-Creme verrühren, auf die gefrorene Eisschicht der Torte füllen. Wieder für ca. 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Übrige Creme auf der Eistorte verteilen und glatt streichen. Für mindestens 4-5 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Beerenorte aus dem Gefrierschrank holen, vorsichtig aus dem Tortenring lösen. Zur Dekoration die TK-Beerenfrüchte auf der Torte verteilen.

[Link zum Rezept: Ombre-Eistorte mit Beerenfrüchten und Verpoorten Original Eierlikör](#)