

# Zweistöckige Himbeerherz-Eistorte mit Baiser und Eierlikör

## Zutaten

Für:

- 1 große Herzbackform 25 cm
- 1 kleine Herzbackform 11 cm



Himbeer-Eierlikör-Eis für zwei Himbeerherzen:

- 350 g frische Himbeeren
- 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 kg Magerquark
- 500 g Naturjoghurt
- 250 g Zucker
- 400 ml kalte Schlagsahne
- 2 Vanilleschoten, davon das Mark
- 1/4 Tonkabohne, davon der Abrieb
- 50 g Baiser in Tropfenform

Himbeer-Creme:

- 80 g frische Himbeeren
- 40 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 150 g Naturjoghurt
- 150 ml kalte Schlagsahne

Dekoration:

- 19-20 frische Himbeeren
- 10 Baisers in Tropfenform

## Zubereitung

Für das Himbeer-Eierlikör-Eis die 350 g Himbeeren säubern, dann zusammen mit dem Zucker fein pürieren und in eine große Schüssel füllen. Magerquark, Naturjoghurt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, das Mark der Vanilleschoten und den Abrieb der Tonkabohne hinzugeben. Alles mit dem Handmixer gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Himbeer-Masse heben.

Die große Herzform mit der Himbeer-Masse zu 1/3 befüllen und für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Die 50 g Baiser in größere Stücke brechen und auf die gefrorene Himbeer-Masse legen. Dann wieder für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Die kleine Herzbackform mit der Himbeer-Masse befüllen und den Rest auf die Baiserstücke in der großen Herzbackform geben. Beide Himbeerherzen über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Bevor die Eistorten aus dem Gefrierschrank geholt werden, wird die Himbeer-Creme zubereitet. Dazu die 80 g Himbeeren mit dem Zucker pürieren und durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Naturjoghurt unterrühren. Die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. 1 EL von der Himbeer-Mischung unterrühren. Dies zurück in die restliche Himbeer-Mischung geben und gut umrühren. Für ca. 15 Minuten

[Link zum Rezept: Zweistöckige Himbeerherz-Eistorte mit Baiser und Eierlikör](#)

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

## Zweistöckige Himbeerherz-Eistorte mit Baiser und Eierlikör

in den Kühlschrank stellen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Himbeer-Mischung heben. Diese Creme in einen Spritzbeutel mit größerer Sternfülle füllen und bis zur Verwendung kühl stellen.

Beide Eistorten aus dem Gefrierschrank holen. Etwas warmes Wasser über den Metallteil der Herzbackformen geben, damit die Torten sich lösen. Großes Himbeerherz-Eis auf eine gekühlte Platte stürzen. Das kleine Himbeerherz-Eis obenauf platzieren. Baisers abwechselnd mit gespritzten Himbeer-Creme-Tuffs auf der großen Eistorte am Rand verteilen, 7 Himbeeren dazu stellen. Das kleinere Himbeerherz-Eis mittig mit einem Baiser belegen. An den Rand die restlichen Himbeeren stellen. Sofort servieren.

[Link zum Rezept: Zweistöckige Himbeerherz-Eistorte mit Baiser und Eierlikör](#)

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)