

Winterliche Himbeer-Eierlikör-Torte mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

(für ca. 16 Stücke Himbeertorte mit Eierlikör)

Für den Biskuitboden:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
3 EL Wasser
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gehäufter TL Backpulver
1 EL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

Für die Himbeersahne:

300 g Himbeeren, aufgetaut
150 g Himbeeren, aufgetaut, trocken getupft
1 EL Zitronensaft
75 g Zucker
5 Blatt Gelatine
300 g geschlagene Sahne

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pck. Vanillinzucker
3 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne

Für das Himbeergelee:

375 g aufgetaute Himbeeren
5 EL Himbeersirup
100 ml Wasser
4 Blatt Gelatine

Zubereitung

Biskuit (Kuchenboden)

1. Eier trennen. Eiweiß und 3 EL Wasser steifschlagen (am besten in einer Küchenmaschine), dabei 100 g Zucker und eine Prise Salz einrieseln lassen.



[Link zum Rezept: Winterliche Himbeer-Eierlikör-Torte mit dem Gelben Klassiker](#)

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

Winterliche Himbeer-Eierlikör-Torte mit dem Gelben Klassiker

2. Das Eigelb unterziehen. Gemahlene Mandeln, Mehl, Stärke, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und ebenfalls in die Masse einrühren.

3. In eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform (Backring) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C) ca. 25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

4. Den erkalteten Biskuit von der oberen Hautseite befreien und einmal durchschneiden, um zwei gleiche Biskuitscheiben zu erhalten... :-)

Himbeer-Sahne

5. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 g aufgetaute Himbeeren, Zitronensaft und 75 g Zucker pürieren und dann durch ein Sieb streichen. Gelatine ausdrücken und in einen Topf geben, einen Teil des Himbeerpürees dazugeben und erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Die Masse dem restlichen Püree beimengen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. 300 g Sahne steif schlagen und unter das Himbeer-Püree ziehen.

6. 150 g Himbeeren trocken tupfen. Um den unteren Biskuitboden einen Tortenring legen. Die Hälfte der Himbeersahne darauf verstreichen. Die Himbeeren über die Masse verteilen, dann noch den Rest der Himbeersahne verstreichen. Zweiten Biskuit drauflegen, kühlen.

VERPOORTEN-Sahne

7. Drei Blatt eingeweichte und ausgedrückte Gelatine mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf dem Herd auflösen. 250 g Sahne und Vanillinzucker steif schlagen und in die Mischung geben.

8. Die VERPOORTEN-Sahne jetzt auf den zweiten Boden streichen, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht. Die Torte etwa 2 Std. kaltstellen.

Himbeer-Gelee

9. 375 g Himbeeren in einem Topf erhitzen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine (4 Blatt) darin auflösen. Danach das Ganze passieren und mit dem Himbeersirup und 100 ml Wasser abkühlen. Gießen Sie nun den Geleespiegel auf die Torte und verteilen das Gelee gleichmäßig auf der Oberseite der Torte. Danach ca. 1 Std. kaltstellen.

Viel Spaß beim Schlemmen und Genießen der Winterlichen Himbeer-Eierlikör-Torte mit dem Gelben Klassiker!

[Link zum Rezept: Winterliche Himbeer-Eierlikör-Torte mit dem Gelben Klassiker](#)