

# Erdbeer-Griess-Sahnetorte Rezept mit dem Gelben Klassiker vom Weltmeister der Konditoren

## Zutaten

Tortenboden und Biskuitrand der Eierlikörtorte:

- 4 Eigelbe
- 4 EL warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 4 Eiweiße
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 50 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- Abrieb von einer ungespritzten Zitrone (Menge nach Geschmack)

100 g Mandelblättchen (gehobelte Mandeln)

Eierlikör-Griess-Sahne:

- 500 ml Milch
- 2 Pck. Mondamin Grießbrei (Tipp vom Weltmeister: Lieblings Grießbrei Klassische Art, 89 g)
- 75 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 500 ml Sahne
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Marinierte Erdbeeren:

- 200 g frische Erdbeeren
- 3-5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 30 g Zucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörspiegel:

- 50 ml Milch
- 20 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Erdbeer-Griess-Sahnetorte mit Eierlikör – Tortenboden:



[Link zum Rezept: Erdbeer-Griess-Sahnetorte Rezept mit dem Gelben Klassiker vom Weltmeister der Konditoren](#)

# Erdbeer-Griess-Sahnetorte Rezept mit dem Gelben Klassiker vom Weltmeister der Konditoren

Die Eigelbe mit dem warmen Wasser, dem Zitronenabrieb und ca. 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz zu einem sehr steifen Eischnee schlagen. Die Eigelbmasse vorsichtig unter den steifen Eischnee mischen und das gesiebte Mehl-Stärke-Backpulvergemisch unterheben. Jetzt die flüssige warme Butter unterheben und ca. 2/3 dieser Masse in eine gefettete Herz-Springform einfüllen und bei 180°C (Umluft) 20 bis 25 Min. backen.

Erdbeer-Grieß-Sahnetorte mit Eierlikör – Mandel-Biskuit-Rand:

Die restliche Biskuitmasse mit dem Schneebesen fest durchrühren und ca. 5 mm dünn auf ein Backpapier gleichmäßig aufstreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und im heißen Ofen bei ca. 200°C (Umluft) hell backen (ca. 10 Min.).

Erdbeer-Grieß-Sahnetorte mit Eierlikör – Eierlikör-Grieß-Sahne:

Die Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen und 2 Päckchen Grießbrei einrühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Blattgelatine ausdrücken und unter den Grießbrei mengen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dem lauwarmen Grießbrei zufügen und vollständig auskühlen lassen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Erdbeer-Grieß-Sahnetorte mit Eierlikör – Marinierte Erdbeeren:

Die frischen Erdbeeren waschen und trocken tupfen. In ca. 5 mm kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermengen.

Erdbeer-Grieß-Sahnetorte mit Eierlikör – Aufbau der Eierlikörtorte:

Den mit Mandeln bestreuten und gebackenen Biskuitrand mit einem Lineal in 4,5 cm breite Streifen schneiden. Die gereinigte Herzbackform mit Pflanzenöl dünn einfetten, mit Puderzucker bestäuben und dann mit dem geschnittenen Biskuitrand auskleiden (Mandeln müssen nach außen zeigen). Den gebackenen Biskuitboden in zwei Scheiben schneiden (ca. 2/3 und ca. 1/3 in der Höhe). Die größere Scheibe vom Biskuit einlegen und darauf die marinierten Erdbeeren verteilen.

Die Hälfte der Grieß-Sahne einfüllen, glattstreichen und mit dem dünnen Biskuitboden bedecken. Restliche Grieß-Sahne einfüllen und glattstreichen. Die Eierlikörtorte für ca. 1,5 Stunden kaltstellen.

Erdbeer-Grieß-Sahnetorte mit Eierlikör – Eierlikörspiegel:

Die Milch zusammen mit dem Zucker anwärmen und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausgedrückt zugeben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Vorsichtig den zubereiteten Eierlikörspiegel (nicht zu warm!) auf die Grieß-Sahne gießen und die Eierlikörtorte ca. eine Stunde kaltstellen, bis der Eierlikörspiegel fest geworden ist.

Die fertige Eierlikörtorte aus der Herzform lösen und nach Ihren Wünschen mit frischen Erdbeeren garnieren.

Der Weltmeister der Konditoren wünscht Ihnen viel Freude mit dieser verwöhnend cremigen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörtorte in Herzform.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Griess-Sahnetorte Rezept mit dem Gelben Klassiker vom Weltmeister der Konditoren](#)