Kuchenrezept vom Weltmeister der Konditoren "Verpoorten-Mohn-Sahne-Torte mit frischen Himbeeren"

Zutaten

Tortenboden 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)

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Mohn-Sahne:
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 ml Milch
100 g Zucker
2 Eigelbe
6 Blatt Gelatine
200 g backfertige Mohnfüllung
600 ml Sahne

Außerdem:
ca. 200 g frische Himbeeren
1-2 Minzblätter
Puderzucker zum Bestäuben

Ggf. 250 ml Sahne für die Sahnetupfen und zum Einstreichen der Torte

Zubereitung

VERPOORTEN-Mohn-Sahne-Torte mit frischen Himbeeren – Tortenboden:

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 die fertige Masse in eine gefettete Springform (26 cm) einfüllen und bei 180°C (Umluft) 20 bis 25 Min. backen.

VERPOORTEN-Mohn-Sahne-Torte mit frischen Himbeeren – Eierlikör-Mohn-Sahne:

Von der Milch 3 EL mit den Eigelben verrühren. Restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das Milch-Eigelb-Gemisch unter ständigem Rühren zugeben, aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Jetzt die zuvor in kaltem

Link zum Rezept: Kuchenrezept vom Weltmeister der Konditoren "Verpoorten-Mohn-Sahne-Torte mit frischen Himbeeren"

Copyright © VERPOORTEN 2023 (5/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kuchenrezept vom Weltmeister der Konditoren "Verpoorten-Mohn-Sahne-Torte mit frischen Himbeeren"

Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die backfertige Mohnfüllung zugeben und auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Dann erst die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

VERPOORTEN-Mohn-Sahne-Torte mit frischen Himbeeren – Aufbau der Eierlikörtorte:

Den gebackenen Biskuitboden in zwei gleichmäßig hohe Scheiben zuschneiden. Die erste Scheibe mit dem Tortenring umstellen und darauf 125 g frische Himbeeren verteilen. Die Hälfte der VERPOORTEN-Mohn-Sahne einfüllen und mit einem Tortenmesser glattstreichen. Mit der zweiten Biskuitscheibe abdecken. Jetzt die restliche VERPOORTEN-Mohn-Sahne einfüllen und glattstreichen. Die Eierlikörtorte ca. 1,5 Std. durchkühlen lassen und anschließend vorsichtig den Tortenring entfernen.

Variante vom Weltmeister: Ihr könnt den Boden auch in drei dünnere Scheiben schneiden. Geht mit den ersten beiden Böden wie beschrieben vor und zerkrümelt die dritte Biskuitscheibe gleichmäßig mit der Hand. Den Tortenrand anschließend mit etwas geschlagener Sahne dünn einstreichen und mit den zerkrümelten Biskuitbröseln einstreuen.

Die fertige Eierlikörtorte kurz vor dem Servieren mit frischen Himbeeren, Sahnetupfen und ggf. mit Minzblättern nach Ihren Wünschen ausdekorieren.

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

Link zum Rezept: Kuchenrezept vom Weltmeister der Konditoren "Verpoorten-Mohn-Sahne-Torte mit frischen Himbeeren"

Copyright © VERPOORTEN 2023 (5/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de