

Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren "Himbeer-Baiser-Torte mit Verpoorten Original"

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 einer unbehandelten Zitrone (Menge nach Geschmack)

Baisermasse der Eierlikörtorte:

- 7 Eiweiße
- 350 g Zucker
- 1 Prise Salz

100 g Mandelplättchen (gehobelte Mandeln)

Eierlikör-Himbeer-Baisermasse:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 150 g frische Himbeeren
- 3 Blatt Gelatine

Zubereitung

Himbeer-Baiser-Torte mit Eierlikör – Zubereitung Tortenboden:

Die Eigelbe zusammen 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 - 25 Min. backen. Den Biskuit-Tortenboden in zwei Scheiben schneiden - eine dicke und eine dünne Scheibe. Die dicke Scheibe des Biskuitbodens mit einem Tortenring umstellen.

Himbeer-Baiser-Torte mit Eierlikör – Zubereitung Baisermasse:

Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und der Prise Salz in einer sauberen Rührschüssel (fettfrei!) zu einem steifen Schnee schlagen. Die andere Hälfte des Zuckers langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine standfeste Masse entsteht.

Himbeer-Baiser-Torte mit Eierlikör – Zubereitung Mandelplättchen:

Die Mandelplättchen auf einem Backblech im Ofen bei 150°C ca. 15 min. goldgelb rösten.

Himbeer-Baiser-Torte-mit Eierlikör – Zubereitung Eierlikör-Himbeer-Baisermasse:



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren "Himbeer-Baiser-Torte mit Verpoorten Original"](#)

Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren "Himbeer-Baiser-Torte mit Verpoorten Original"

Die Blattgelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und in ca. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auflösen. Danach den restlichen Eierlikör untermischen, die Himbeeren zugeben und das Ganze kurz mixen (es dürfen noch Himbeerstücke da sein). Jetzt ca. 1/3 der steifgeschlagenen Baisermasse vorsichtig unter die Eierlikör-Himbeermasse heben.

Himbeer-Baiser-Torte-mit Eierlikör – Aufbau der Eierlikörtorte:

Die Himbeer Baisermasse auf der dicken Scheibe des Biskuitbodens verteilen (nicht ganz bis zum Rand). Mit der dünneren Scheibe Biskuit abdecken und ca. 2,5 Std. kaltstellen. Die ganze Torte mit der restlichen, erneut steif geschlagenen Baisermasse einstreichen. Den Rand der Eierlikörtorte mit den gerösteten Mandeln einstreuen und die Oberfläche der Baisermasse mit dem Tortenmesser „antupfen“. Baiser mit Küchenbrenner leicht anbräunen.

Der Weltmeister der Konditoren wünscht Ihnen viel Freude mit dieser verwöhnend cremigen Eierlikörtorte!

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte vom Weltmeister der Konditoren "Himbeer-Baiser-Torte mit Verpoorten Original"](#)