

Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör vom Weltmeister der Konditoren

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)

Eierlikör-Kokos-Buttercreme:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 ml Milch
- 80 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 20 g Vanille-Puddingpulver
- 300 g zimmerwarme, weiche Butter
- 80 g geraspelte Kokosflocken
- 350 g frische Erdbeeren

Außerdem:

- 10 g Kakaopulver
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Kokos-Erdbeer-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 bis 25 Min. backen.

Kokos-Erdbeer-Torte mit Eierlikör – Zubereitung Eierlikör-Kokos-Buttercreme:

Von der Milch 5 EL (ca. 50 ml) mit den Eigelben und dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das verrührte Milch-Eigelb-Gemisch unter ständigem Rühren zugeben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dem noch heißen Pudding unter Rühren hinzugeben. Vollständig



[Link zum Rezept: Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör vom Weltmeister der Konditoren](#)

Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör vom Weltmeister der Konditoren

auskühlen lassen. Die weiche Butter sehr schaumig schlagen und den abgekühlten Eierlikör-Pudding löffelweise unterrühren. Zum Schluss die Kokosflocken unterheben.

Kokos-Erdbeer-Torte mit Eierlikör – Aufbau der Eierlikörtorte:

Den gebackenen Biskuitboden in drei gleichmäßige Scheiben schneiden. Die erste Scheibe dünn mit der Eierlikör-Kokos Buttercreme bestreichen. Aus dem mittleren Biskuitboden mit einem Glas zwei 8 - 9 cm Kreise ausstechen.

Die erste der kleinen Scheiben in die Mitte der Torte legen, mit Eierlikör-Kokos-Buttercreme bestreichen und dann den zweiten kleinen Boden aufsetzen. Diesen ebenfalls mit der Buttercreme einstreichen. In den dadurch entstandenen freien Ring gewaschene, trocken getupfte und vom Grün befreite, ganze Erdbeeren mit der Spitze nach oben setzen. Ein bis zwei Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Nun das Ganze mit der Eierlikör-Kokos-Buttercreme kuppelförmig bestreichen und mit der dritten Scheibe Biskuit abdecken (fest andrücken) und 2 Stunden kaltstellen.

Die Reste von dem ausgestochenen Biskuitboden mit der Hand gleichmäßig fein zerkrümeln. Die gekühlte Torte dünn mit der restlichen Eierlikör-Kokos-Buttercreme bestreichen, mit den Biskuitkrümeln ganz einstreuen und nochmals ca. 10 Min. kaltstellen.

Die fertige Eierlikör-Kuppeltorte leicht nach Belieben mit Kakao und/oder Puderzucker bestäuben. Mit frischen Erdbeeren garnieren.

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

[Link zum Rezept: Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör vom Weltmeister der Konditoren](#)