

Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und frischen Erdbeeren vom Konditor-Weltmeister

Zutaten

Biskuit-Tortenboden der Eierlikör-Käse-Sahnetorte:

- 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 unbehandelten Zitrone (nach Geschmack)

Hüttenkäse Erdbeerkuppel mit VERPOORTEN:

- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g Hüttenkäse (körnig)
- 75 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 150 g frische Erdbeeren

Käsesahнемasse:

- 130 ml Milch
- 200 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 6 Blatt Gelatine
- 600 g Speisequark
- Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
- Mark einer Vanilleschote
- 500 ml Schlagsahne

Deko:

- 150 g Schlagsahne
- Puderzucker

Zubereitung

Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und Erdbeeren – Zubereitung Hüttenkäse Erdbeerkuppel:

Die in kaltem Wasser eingeweichte Blattgelatine ausdrücken und im etwas angewärmten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auflösen. Den Hüttenkäse zusammen mit dem Zucker, dem restlichen Eierlikör und der aufgelösten Gelatine verrühren und die gewürfelten, frischen Erdbeeren (ca. 5 mm Würfel) vermengen. Die fertige Hüttenkäsemasse in eine kuppelförmige Schüssel füllen (mindestens 1 cm flacher als der Backring bzw. die Springform) und für ca. 1,5 Std. gefrieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und frischen Erdbeeren vom Konditor-Weltmeister](#)

Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und frischen Erdbeeren vom Konditor-Weltmeister

Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und Erdbeeren – Zubereitung Tortenboden:

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem warmen Wasser, dem Zitronenabrieb und ca. 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß zusammen 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. Vollständig auskühlen lassen.

Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und Erdbeeren – Zubereitung Käsesahne­masse:

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Milch 40 ml nehmen und mit dem Eigelb verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker, Zitronenabrieb und Vanille­mark zum Kochen bringen. Jetzt das Eigelb-Milch-Gemisch einrühren und vom Herd nehmen. Nun die eingeweichte Gelatine ausdrücken und untermischen. Den Speisequark zugeben und die Masse verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und Erdbeeren – Aufbau der Eierlikörtorte:

Von dem gebackenen Biskuitboden drei gleichmäßig hohe Scheiben zuschneiden. Die erste Scheibe mit dem Tortenring umstellen. Die in der Kuppelform eingefrorene "Hüttenkäsemasse" kurz in ein heißes Wasserbad tauchen und die Kuppel aus der Form (Schüssel) lösen. Die ausgeformte Hüttenkäse-Kuppel auf die Mitte des Biskuitbodens setzen, mit der zweiten Scheibe des Biskuitbodens abdecken und den Rest abschneiden.

Jetzt die vorbereitete Käsesahne­masse einfüllen und mit einem Tortenmesser glatt abstreichen. Die Eierlikör-Käse-Sahnetorte mindestens 4 Std. kaltstellen und anschließend vorsichtig den Tortenring entfernen. Die letzte Scheibe vom Biskuitboden mit Puderzucker bestäuben und in gleichmäßige Dreiecke (wie Kuchenstücke) schneiden.

Die fertige Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Tupfen aus geschlagener Sahne verzieren und die geschnittenen Biskuitdreiecke schräg auflegen (s. Bild).

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

[Link zum Rezept: Eierlikör-Käse-Sahnetorte mit Hüttenkäse und frischen Erdbeeren vom Konditor-Weltmeister](#)