

Himbeer-Sahne-Eierlikörtorte "Verpoortens Gugel Überraschung"

Zutaten

für die Schoko-Mini Gugel:
(Reicht für die Deko und Füllen der Torte)
70 g weiche Butter
60 g Puderzucker
1 Ei Größe M
40 g Sahne
70 g Mehl
20 g Kakao



Für den fruchtigen Himbeer-Boden:
4 Eier
150 g Zucker
160 g Butter (flüssig)
150 g Mehl
1 Pkg Backpulver
100 g Schokostreusel
200 g Himbeeren (frisch oder gefroren)

Für die Verpoorten-Himbeer-Füllung:
400 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
4 EL Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
130 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Marshmallow Fluff (gibt's in jedem größeren Lebensmittelmarkt)
400 g Sahne
1 Pkg Sofortgelatine (entspricht 6 Blatt)

Für die Deko:
200 g Sahne
ca. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
ca. 2 TL Vanillesoßenpulver ohne Kochen
etwas Himbeermarmelade „sanft“ (ohne Körner)
frische Himbeeren

Zubereitung

[Link zum Rezept: Himbeer-Sahne-Eierlikörtorte "Verpoortens Gugel Überraschung"](#)

Himbeer-Sahne-Eierlikörtorte "Verpoortens Gugel Überraschung"

Schoko-Mini Gugel:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Eventuell die Förmchen fetten und mehlen.

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles kurz vermengen. Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Förmchen damit befüllen. Die ganze Form etwas auf den Tisch klopfen, damit sich der Teig gut verteilt.

Ca. 12 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und aus den Förmchen stürzen. Vorgang evt. wiederholen.

Fruchtiger Himbeer-Boden:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Backform (Durchmesser 24 cm) vorbereiten.

Die Butter in einer Pfanne oder Mikrowelle schmelzen. Eier mit Zucker ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen und die flüssige, etwas abgekühlte Butter langsam unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und zusammen mit den Schokostreusel vorsichtig unterheben. Teig in die vorbereitete Backform füllen und die gefrorenen oder frischen Himbeeren darauf verteilen.
Backzeit ca. 50-60 Minuten. Stäbchenprobe durchführen.

Den Boden gut abkühlen lassen und 2x waagrecht durchschneiden.

Verpoorten-Himbeer-Füllung:

Die Blattgelatine im kalten Wasser einweichen.

Himbeeren (frisch oder gefroren) in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die aufgeweichte Gelatine ausdrücken, zu den nicht mehr kochenden Himbeeren geben und unterrühren. Nach Wunsch durch ein Sieb streichen, um die Körner zu entfernen. Die Menge auf 2 Portionen aufteilen.

Die Sahne "halb" steif schlagen, Marshmellow Fluff und Sofortgelatine dazugeben und unterschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nun vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren. Die Creme nun auf 3 Portionen aufteilen. Unter eine Portion die Hälfte der etwas abgekühlten Himbeermasse geben und unterheben.

Aufbau Torte:

Den Tortenboden zusammen mit einem Tortenring auf eine Tortenplatte geben.

Einen Tortenteiler (12, 14 oder 16 Stücke) leicht auf den Tortenboden drücken, so dass man die Abteilungen erkennen kann. Zugleich mit einem Lebensmittelstift oder etwas flüssiger Schokolade auf der Tortenplatte die Abteilungen auch markieren, so dass man später erkennen kann, wo diese waren. Nun auf jede Abteilung ca. 1 cm vom Tortenrand weg einen kleinen Gugel setzen. Das Loch des Gugels kann man nach Wunsch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen. Wer möchte, kann auch noch eine Himbeere auf jede Abteilung setzen.

Nun die Hälfte der gekochten Himbeeren in die Mitte der Torte geben und zwischen die Gugel laufen lassen. Darauf eine Portion der Verpoorten-Eierlikörcreme über die Gugel und Himbeerfüllung geben und gleichmäßig verstreichen. Einen Boden einlegen. Nun die gemischte Himbeer-Eierlikör-Creme darauf geben und verteilen. Letzten Boden einlegen und den Rest der hellen Verpoorten-Eierlikörcreme drauf geben und gleichmäßig verstreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen. Danach den Tortenring entfernen.

Dekoration:

Die Sahne steif schlagen und auf der Torte gleichmäßig verstreichen. Nun den Tortenteiler so auf der Torte anbringen, wie die Markierung auf der Tortenplatte ist. So ist in jedem Tortenstück ein Gugel als Überraschung versteckt.

Die Himbeermarmelade in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und oben auf der Torte nach Wunsch eine Verzierung ziehen und am Rand kleine Tropfen anbringen. Die Mini Gugel auf der Torte anbringen.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Vanillesoßenpulver andicken, nach Wunsch die Verzierung auf der Torte ausfüllen und die kleinen Gugel füllen.

Zuletzt noch ein paar frische Himbeeren anbringen und fertig ist die festliche Himbeer-Sahne-Eierlikörtorte "Verpoortens Gugel Überraschung".

[Link zum Rezept: Himbeer-Sahne-Eierlikörtorte "Verpoortens Gugel Überraschung"](#)

Himbeer-Sahne-Eierlikörtorte "Verpoortens Gugel Überraschung"

Die Torte hat einen Durchmesser von 24 cm.

Leser-Tipp

Sie können die Gugel und den Boden ruhig schon einen Tag vorher backen.

[Link zum Rezept: Himbeer-Sahne-Eierlikörtorte "Verpoortens Gugel Überraschung"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de