

Cappuccino–Himbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Boden 1+2:

2 Eier Größe L
100 g Zucker
100 ml starker Kaffee
50 ml Milch
50 ml Öl
150 g Mehl
8 g Backpulver (½ Päckchen)

1 EL warmes Wasser

½ TL Kakao

Boden 3+4:

2 Eier Größe L
100 g Zucker
150 ml starker Kaffee
50 ml Öl
1 Tütchen lösliches Espressopulver (1,8 g Inhalt)
8 g Backpulver (½ Päckchen)
150 g Mehl

1 EL warmes Wasser

1 TL Kakao

Füllung:

½ Glas Himbeermarmelade
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken der Böden
150 g frische Himbeeren
150 g Creme fraiche
400 g Sahne
4 TL SanApart
150 ml starker Kaffee (kalt)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Zucker
1 Päckchen Sofortgelatine
60 g Kaffee-Sahne Schokolade

[Link zum Rezept: Cappuccino–Himbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Cappuccino–Himbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Deko:

ca. 300 ml Sahne
1 EL warmes Wasser
etwas Kakaopulver
frische Himbeeren
etwas geriebene Kaffee- Sahne Schokolade

Zubereitung

Die Zutaten entsprechen einer 20er Torte, die 11 cm hoch ist. Nach Wunsch kann man sie auch in einer größeren Form backen, dann wird die Torte nicht ganz so hoch.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Boden 1+2:

Die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Kaffee, Milch und Öl miteinander vermengen und langsam unter die Eiermasse rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Eiermasse heben. Die Teigmenge auf 2 Schüsseln aufteilen. (Um gleichmäßige Böden zu erhalten, wiege ich immer die Gesamtmenge und teile diese dann genau auf.)

Einen Teil in eine vorbereitete Backform (Durchmesser 20 cm) geben und ca. 20 Minuten backen. (Falls sie 2 Backformen dieser Größe haben, passen diese zusammen auf ein Gitter in den Ofen.) Ansonsten einfach nacheinander backen.

Den Kakao mit einem Esslöffel warmes Wasser anrühren und unter die zweite Teigmenge geben und verrühren. Diesen Teig in eine vorbereitete Backform geben und ca. 20 Minuten backen.

Boden 3+4:

Die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Kaffee, Milch und Öl miteinander vermengen und langsam unter die Eiermasse rühren. Mehl mit dem Backpulver und dem Espressopulver mischen, sieben und unter die Eiermasse heben.

Die Teige wieder teilen, einen Teil in die Backform füllen und unter den anderen Teil den angerührten Kakao rühren und anschließend in eine Backform füllen (siehe Vorgang Boden 1+2). Beide Teige ca. 20 Minuten backen.

Die Böden abkühlen lassen und der Reihenfolge von hell nach dunkel sortieren.

Füllung:

Sahne mit SanApart steif schlagen. Creme fraiche, Kaffee, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Gelatine miteinander verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Schokolade mit einem Sparschäler klein raspeln unter unter die Creme heben. Die Creme zu 4 gleichen Teilen teilen.

Den hellsten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring umlegen. Am Tortenring, zwischen Boden und Ring. Butterbrotpapier spannen, so bleibt die Creme nicht am Ring hängen und er wird somit in der Höhe verlängert. Den Boden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken und mit 2 EL Himbeermarmelade einstreichen. Einen Teil der Creme auf den Boden geben und ein paar Himbeeren darauf verteilen. Boden einlegen und den Vorgang solange wiederholen, bis der letzte Boden eingelegt ist. Mit der Eierlikörcreme abschließen und die Torte für mindestens 3 Stunden kühlen.

Dekoration:

Die Torte vom Tortenring und dem Butterbrotpapier lösen.

Sahne steif schlagen. Die Sahne in 3 Teile aufteilen. Den Kakao mit warmen Wasser mischen und vorsichtig den aufgelösten Kakao unter 2 Portionen Sahne mischen, bis 2 verschiedene Farbtöne erreicht wurden. Die Sahne nun nach Farbwunsch portionsweise mit einer Palette an den Tortenrand geben und einstreichen.

[Link zum Rezept: Cappuccino–Himbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Cappuccino–Himbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Lochtülle Kleckse auf die Torte spritzen. Mit einem nassen Löffelrücken die Kleckse ausstreichen.
Mit frischen Himbeeren und Schokoladenraspel die Torte nach Wunsch dekorieren.

[Link zum Rezept: Cappuccino–Himbeer-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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