

Eierlikörtorte "Verpoortens leckeres Erdbeerkörbchen"

Zutaten

für eine Form von 26 cm Durchmesser.

Boden:

4 Eier Größe L
120 g Zucker
300 g Erdbeeren püriert
100 g Vitalis Schoko Müsli oder jedes andere nach Wunsch
200 g Weizenmehl 405
1 Pkg Backpulver

Füllung:

600 g Erdbeeren (300 g + 300 g)
2 EL Zucker
1 Beutel Agartine (10 g)

400 g Sahne
300 g Frischkäse natur
250 g Mascarpone
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
9 TL SanApart
50 g Vitalis Schoko Müsli

Mürbeteigplätzchen:

75 g kalte Butter
60 g Zucker
1 Eigelb
150 g Weizenmehl 405
etwas Mehl zum Ausrollen

Deko und Einkleiden der Torte:

250 g Sahne
frische Erdbeeren
Zuckerperlen
etwas flüssige Schokolade
abgekühlte Mürbeteigplätzchen

Zubereitung



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Verpoortens leckeres Erdbeerkörbchen"](#)

Eierlikörtorte "Verpoortens leckeres Erdbeerkörbchen"

Tortenboden:

Eier und Zucker einige Minuten schaumig aufschlagen. Die Erdbeeren pürieren und langsam unter das Eiergemisch rühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und zusammen mit dem Müsli vorsichtig unterheben. Teig in eine vorbereitete Backform geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Mürbeteigplätzchen:

Alle Zutaten mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach dem Kühlen den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit einem gewünschten Ausstecher ausstechen. Diese dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Minuten hell ausbacken.

Füllungen:

Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen.

Die Hälfte von den Erdbeeren pürieren und zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald die Masse kocht, die Agartine hinzugeben und diese nun 2 Minuten kochen lassen, damit sich ihre Wirkung entfalten kann. Danach vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Die restlichen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.

Die Sahne steif schlagen.

Frischkäse, Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und SanApart miteinander verrühren und anschließend die Sahne unterheben.

Die Eierlikörcreme in 3 Portionen aufteilen.

Unter Portion 1 vorsichtig das gekochte Erdbeermousse heben. # Wenn das Mousse noch zu warm ist, Temperatenausgleich beachten. (erst etwas Creme zu dem Mousse geben und verrühren und erst dann alles zusammen führen)

Unter Portion 2 die frischen klein gewürfelten Erdbeeren heben.

Tortenaufbau:

Den bereits ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring umlegen. Die Erdbeermoussecreme auf dem Tortenboden verstreichen. Darauf die 50 g Schokomüsli verteilen. Einen Boden einlegen und die Eierlikörcreme mit den frischen Erdbeeren darauf verteilen. Letzten Boden einlegen und mit der Eierlikörcreme bedecken.

Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Nach dem Kühlen den Tortenring lösen.

Die Sahne steif schlagen und die Torte damit einkleiden.

Mit einem Spritzbeutel und einer Korbflechttülle das Korbgitter spritzen und nach Wunsch auch eine Randverzierung anbringen.

Die Erdbeeren waschen und mit dem Strunk in Stücke schneiden und auf der Torte anbringen.

In die Mitte der Mürbeteigplätzchen etwas flüssige Schokolade geben und die Zuckerperlen anbringen. Die dekorierten Plätzchen nach Wunsch auf der Torte verteilen.

Nun wünsche ich ein gutes Gelingen :-)

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Verpoortens leckeres Erdbeerkörbchen"](#)

Eierlikörtorte "Verpoortens leckeres Erdbeerkörbchen"

Wenn man die Sahne zum Verzieren nicht zu steif schlägt, lässt sie sich viel besser verarbeiten.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Verpoortens leckeres Erdbeerkörbchen"](#)

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