

Buttercremetorte mit Eierlikör "Erdbeer-Wölkchen"

Zutaten

2x Wiener Biskuitboden backen:

Zutaten für 1 Boden:

50 g Butter

3 Eier (Klasse M)

125 g Zucker

1 Pkg Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (zum Bestreichen)

400 g Erdbeeren (zum Belegen)

Für die Erdbeer-Buttercreme:

100 g Erdbeeren

500 g weiche Butter

1 L Fettarme Milch

2 Pkg Vanillepudding

160 g Zucker

Zubereitung

Wiener-Bisquitboden:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Füllung:

Vanillepudding nach Packungsvorschrift kochen und erkalten lassen. Die sehr weiche Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren, Löffelweise den Vanillepudding unterrühren. Die 100 g Erdbeeren putzen und pürieren, unter die Buttercreme heben.

Die Masse in 4 Teile aufteilen. Den durchgeschnittenen Wiener Boden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen, dann mit dem ersten Teil der Erdbeerbuttercreme. Darauf halbierte Erdbeeren legen. So mit jedem Boden verfahren. Auf den obersten Boden einige ganze Erdbeeren in die Mitte legen.



[Link zum Rezept: Buttercremetorte mit Eierlikör "Erdbeer-Wölkchen"](#)

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

Buttercremetorte mit Eierlikör "Erdbeer-Wölkchen"

Leser-Tipp

Erdbeeren am Besten noch am gleichen Tag verarbeiten, im Kühlschrank verlieren sie ihr Aroma

[Link zum Rezept: Buttercremetorte mit Eierlikör "Erdbeer-Wölkchen"](#)

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