

# Verpoortens sommerliche "Calla" Torte - Ein Traum aus Eierlikör, Erdbeeren, Pistazien und Marzipan

## Zutaten

### Pistazien-Biskuit Boden:

2 Eier + 1 Eiweiß (vom Mürbeteigboden)  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
60 g Zucker  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver  
25 g gehackte Pistazien

### Mürbeteig Boden:

120 g Mehl  
60 g kalte Butter  
30 g Zucker  
1 Eigelb  
25 gehackte Pistazien

### Erdbeer Füllung:

300 g gefrorene Erdbeeren  
30 g Zucker  
5 Blatt weiße Gelatine  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ca. 6 EL Erdbeermarmelade

ca. 150 g Marzipan

ca. 50 g Puderzucker

### Eierlikörcreme:

200 g frische Erdbeeren gewürfelt  
400 g Sahne  
500 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
15 g Pistazien  
1 Pkg Sofortgelatine

etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken des Pistazien- Biskuitboden

### Tortendekoration:

200 g Sahne  
ca. 100 g Marzipan



[Link zum Rezept: Verpoortens sommerliche "Calla" Torte - Ein Traum aus Eierlikör, Erdbeeren, Pistazien und Marzipan](#)

# Verpoortens sommerliche "Calla" Torte - Ein Traum aus Eierlikör, Erdbeeren, Pistazien und Marzipan

ca. 50 g Puderzucker  
3-4 frische Erdbeeren  
10 g gehackte Pistazien  
etwas geschmolzene Schokolade  
Zuckerperlen

## Zubereitung

### Biskuitboden:

Eier mit Zucker weißschaumig aufschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und zusammen mit den Pistazien unterheben. In eine vorbereitete Backform mit 24 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15 – 20 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Boden auskühlen lassen.

### Mürbeteigboden:

Alle Zutaten mit einem Mixer oder den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (24 cm) drücken und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten hellgelb backen. Boden auskühlen lassen.

### Erdbeerfüllung:

Erdbeeren auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren mit Zucker pürieren, in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Die aufgeweichte Gelatine ausdrücken und zu den nicht mehr kochenden Erdbeeren geben und auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und etwas abkühlen lassen.

### Eierlikörfüllung:

Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sofortgelatine zusammen verrühren. Die Sahne und die Pistazien unter die Masse heben.

Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte geben. 3 EL Marmelade auf den Boden streichen. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Einen Tortenring auf 24 cm einstellen, das Marzipan ausstechen, auf den Mürbeteigboden geben und den Tortenring um den Boden legen. 3 EL Marmelade auf das Marzipan geben und verstreichen. Die gewürfelten Erdbeeren darauf verteilen und den Pistazien- Biskuitboden einlegen. Diesen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör je nach Geschmack tränken.

Die Hälfte der Eierlikörcreme auf den Boden verteilen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle füllen und einen hohen Ring am Rand des Tortenrings spritzen, so dass in der Mitte eine Mulde für die Erdbeer-Füllung entsteht. Wenn die Erdbeermasse zu gelieren beginnt, diese in die Mulde geben und die restliche Creme in Ringen vorsichtig von außen beginnend darauf spritzen. Die Oberfläche vorsichtig glatt streichen und die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Vorbereitung für die Callablüten Dekoration:

Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und auf einer mit Puderzucker bestäubten Backmatte oder Folie 4 mm dick ausrollen. Mit einem Glas (ca. 7 cm Durchmesser) 7 Kreise ausstechen. Jeden Kreis an der Oberseite, was die Blüte darstellen soll, mit einem Balltool, Wellstab oder den Fingern noch etwas ausdünnen. Nun die Blüte vom „Blütenstängel“ her etwas schräg aufrollen, so dass eine Calla Blume entsteht. Den Stil etwas kürzen und zurecht formen. Mit einem kleinen Blumenausstecher noch 7 Marzipanblumen ausstechen und diese mit einer Zuckerperle dekorieren.

Die Schokolade schmelzen und auf ein Backpapier einen "Blütenstängel mit Blätter" spritzen. Kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist. Nach dem Erkalten mit einem Messer vorsichtig vom Backpapier lösen.

### Fertigstellung der Torte:

Sahne steif schlagen. Die Torte vom Tortenring lösen, mit der Sahne einkleiden und nach Wunsch Tupfen spritzen. Mit einem Tortenteiler 14 Tortenstücke kennzeichnen. Auf jedes zweite Tortenstück eine Callablüte und einen Schoko- Blütenstängel legen. Die Blätter am Stängel mit Pistazien dekorieren. Die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Für die Callablüte längliche, schmale Streifen schneiden und in die Blüte legen. Dies soll den Stempel darstellen.

[Link zum Rezept: Verpoortens sommerliche "Calla" Torte - Ein Traum aus Eierlikör, Erdbeeren, Pistazien und Marzipan](#)

# Verpoortens sommerliche "Calla" Torte - Ein Traum aus Eierlikör, Erdbeeren, Pistazien und Marzipan

Auf die anderen Tortenstücke je eine Scheibe Erdbeere legen und mit den kleinen Marzipanblumen dekorieren. Je nach Geschmack die Torte noch mit Pistazien dekorieren.

Die Torte hat einen Durchmesser von 24 cm mit 14 Tortenstücken.

## **Leser-Tipp**

Das Marzipan könnte man auch noch mit etwas Lebensmittelfarbpaste einfärben und die Blumen farbig gestalten.

[Link zum Rezept: Verpoortens sommerliche "Calla" Torte - Ein Traum aus Eierlikör, Erdbeeren, Pistazien und Marzipan](#)

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