

Eierlikör-Himbeertorte mit weißer Schokolade und Muskatnuss

Zutaten

Eierlikör-Böden:

200 g Mehl
70 g Zucker
70 g brauner Zucker
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
1/2 TL gemahlene Muskatnuss
1/2 TL Zimt
70 g Butter (Zimmertemperatur)
2 große Eier (Zimmertemperatur)
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
plus Eierlikör zum Bestreichen der Böden

Himbeer-Buttercreme:

250 g Himbeeren
50 g Zucker
1 EL Speisestärke
150 g Butter (Zimmertemperatur)

Eierlikör-Buttercreme:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Butter
300 g Puderzucker

Ganache:

30 g weiße Schokolade
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 EL Butter (Zimmertemperatur)

Zubereitung

Tortenböden:

Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Muskatnuss miteinander verrühren. In einer separaten Schüssel die Butter mit dem Handrührgerät aufschlagen. Beide Zuckerarten hinzufügen und für etwa 2 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Abwechselnd das Mehlgemisch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben, beginnend und endend mit dem Mehl (drei Zugaben von Mehl, zwei Zugaben von Eierlikör). Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. 3 kleine Springformen einfetten und den Teig einfüllen. Ca. 25-30 Minuten backen. Erst nach 10 Minuten Abkühlzeit aus den Formen lösen. Ein paar Löcher in die Böden stechen und mit etwas Eierlikör bestreichen. Vollständig auskühlen lassen.

Himbeer-Buttercreme:

Die Himbeeren pürieren und in einem Topf kurz aufkochen lassen. Die Himbeermasse durch ein Sieb passieren, damit keine Kerne in der späteren Creme sind. Das Himbeerpüree erneut aufkochen, Zucker und Stärke hinzufügen und einen Pudding



[Link zum Rezept: Eierlikör-Himbeertorte mit weißer Schokolade und Muskatnuss](#)

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

Eierlikör-Himbeertorte mit weißer Schokolade und Muskatnuss

daraus kochen. Vollständig erkalten lassen. Die Butter aufschlagen, bis sie weiß wird (dauert 5 bis 10 Minuten), nach und nach den Himbeerpudding unterrühren. Weiter schlagen, bis alles gut verrührt ist. Kalt stellen.

Eierlikör-Buttercreme:

Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. 100 g Puderzucker kurz unterrühren. 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, bis die Masse gerade vermischt ist. Nun wieder ca. 100 g Puderzucker unterrühren und 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Das Ganze wiederholen, bis alles gut untergemischt ist. Kalt stellen.

Ganache:

Die Schokolade fein hacken und in eine mikrowellengeeignete Schale geben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. 10 Sekunden in die Mikrowelle und sofort glatt streichen. Danach noch einmal für 10 Sekunden in die Mikrowelle stellen. Jetzt die Butter unterrühren, bis eine glatte und seidige Ganache entstanden ist. Kühl stellen, damit die Schokolade wieder etwas andickt.

Zusammensetzen der Torte:

Den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und einen Tortenrahmen darum stellen. Auf den untersten Boden eine Schicht Himbeercreme streichen. Den zweiten Boden auflegen und wieder mit Himbeercreme auffüllen. Den letzten Boden auflegen. Für eine halbe Stunde kalt stellen. Den Rahmen entfernen. Die Torte vollständig mit der Eierlikörbuttercreme einstreichen. Auf den oberen Rand tropfenweise die Ganache streichen, so viel, dass sie am Rand herunterlaufen kann. Anschließend den gesamten oberen Bereich der Torte mit der Schokolade einstreichen. Trocknen lassen. Die Torte leicht mit gemahlener Muskatnuss bestäuben.
Eine Spritztüte mit der verbliebenen Eierlikörcreme füllen und die Torte nach Lust und Laune mit der Creme und ein paar Himbeeren verzieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Himbeertorte mit weißer Schokolade und Muskatnuss](#)