

Schokoladiger Eierlikör-Erdbeer-Buttercreme-Traum

Zutaten

Schokoböden:

100 g Mehl
100 g Zucker
80 g niederländisches Kakaopulver
2 TL Backpulver
1 TL Salz
60 ml Speiseöl
120 ml Buttermilch
120 ml heißer, starker Kaffee
2 Eier

Eierlikör-Buttercreme:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
4 Eiweiß
125 g zimmerwarme, gewürfelte Butter

Erdbeer-Buttercreme:

200 g Erdbeeren
250 g Butter
125 g + 300 g Puderzucker

Ganache:

50 g dunkle Schokolade
50 ml Sahne

Zubereitung

Schokoböden:

Alle trockenen Zutaten in einer größeren Schüssel miteinander verrühren. In einer separaten Schüssel die übrigen Zutaten verrühren. Den heißen Kaffee langsam und vorsichtig hinzugeben, damit die Eier nicht gekocht werden.

Dann zu den anderen Zutaten in der großen Schüssel geben. Mit einem Mixer für 2- 3 Minuten rühren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. 3 kleine Springformen einfetten. (Wenn man nur eine hat, den Teig dritteln und die Kuchen nacheinander backen). Ca. 30 Minuten backen. Erst nach 10 Minuten Abkühlzeit aus den Formen lösen.

Eierlikör-Buttercreme:

Das Eiweiß mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. Dann auf einem Warmwasserbad einige Minuten weiter schlagen, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat und die Eiweißmasse glänzend wird. Danach von der Hitze nehmen und vollständig steif schlagen (bis die Schüssel von außen nicht mehr warm ist, das dauert 5 bis 10 Minuten). Jetzt einen Schneebesenaufsatz auf den Mixer schrauben, das Baiser weiter rühren und die gewürfelte Butter nach und nach hinzufügen, bis die Masse glatt ist. Jetzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Bis zur Verwendung kalt stellen.



[Link zum Rezept: Schokoladiger Eierlikör-Erdbeer-Buttercreme-Traum](#)

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

Schokoladiger Eierlikör-Erdbeer-Buttercreme-Traum

Erdbeer-Buttercreme:

150 g der Erdbeeren pürieren. Das Erdbeerpüree in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln, bis das Püree auf die Hälfte reduziert ist. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. 125 g Puderzucker kurz unterrühren. 2 EL Erdbeerpüree unterrühren, bis die Masse gerade vermischt ist. Nun wieder ca. 125 g Puderzucker unterrühren und 2 EL vom Erdbeerpüree. Das Ganze wiederholen, bis alles gut untergemischt ist.

Ganache:

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

Zusammensetzen der Torte:

Den ersten Schokoboden auf eine Kuchenplatte legen und einen Tortenrahmen darum stellen. Auf den untersten Boden eine Schicht Erdbeercreme streichen. Den zweiten Boden auflegen. Hierauf eine Schicht Eierlikörcreme streichen. Den letzten Boden auflegen und noch einmal mit der Erdbeercreme bedecken. Für eine halbe Stunde kalt stellen. Den Rahmen entfernen. Die Torte vollständig mit der verbliebenen Erdbeercreme 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. Ein paar Erdbeeren in die restliche Schokolade tauchen. Eine Spritztüle mit Erdbeercreme füllen und die Torte nach Lust und Laune verzieren.

[Link zum Rezept: Schokoladiger Eierlikör-Erdbeer-Buttercreme-Traum](#)

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