

# Festliche Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör und Schokoglasur



## Zutaten

Boden:

6 Eier

200 g Zucker

200 g Mehl

1 Pkg Vanillezucker

1 Pkg Backpulver

Füllung 1:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

600 ml Milch

2 Pkg Vanillepudding

450 g Erdbeeren (gewürfelt)

Füllung 2:

500 g Quark

400 ml Sahne

7 Blatt Gelatine

Dekoration:

600 ml Sahne

200 g dunkle Kuvertüre

300 g Erdbeeren

Eierlikörpralinen

## Zubereitung

Boden:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und 5 Minuten rühren lassen. Den Teig in eine vorbereitete Form (28 cm) geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (vorgeheizt) ca. 25 Minuten backen. Den Boden abkühlen lassen.

Füllung 1:

Den Vanillepudding mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufkochen und dann den angerührten Pudding unterrühren. Den Pudding abkühlen lassen. Erdbeeren in Würfel schneiden.

Füllung 2:

Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren. Gelatine 5 Minuten in Wasser einweichen und dann erwärmen. Unter Rühren auflösen. Die aufgelöste Gelatine in die Quark-Sahne-Masse rühren.

Torte:

Den abgekühlten Boden zweimal durchschneiden. Einen Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumlegen. Die Hälfte des Puddings (Füllung 1) darauf verteilen. Dann die Hälfte der gewürfelten Erdbeeren darauf geben und dann die Hälfte der Quark-Sahne-Masse darauf verteilen. Anschließend den zweiten Boden darauf legen und das Ganze wiederholen. (Restlicher Pudding, restliche gewürfelte Erdbeeren, restliche Quark-Sahne-Masse)

[Link zum Rezept: Festliche Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör und Schokoglasur](#)

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

# Festliche Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör und Schokoglasur

Sodann den dritten Boden darauf legen. Die Torte für 2 Stunden kalt stellen. Nach dem Kühlen den Tortenring lösen.

## Dekoration:

400 ml Sahne steif schlagen. 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, mit dem Rest der Sahne den Rand der Torte gleichmäßig bestreichen. Weitere 200 ml Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin auflösen. Die geschmolzene Kuvertüre über die Torte geben und am Rand gleichmäßig runterlaufen lassen. Die Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit der Sahne im Spritzbeutel, den Erdbeeren und den Eierlikörpralinen die Torte nach Belieben dekorieren.

## Leser-Tipp

Für das Anschneiden der Torte das Messer unter heißem Wasser erwärmen, dann bricht die Kuvertüre beim Schneiden nicht.

[Link zum Rezept: Festliche Erdbeertorte mit Verpoorten Original Eierlikör und Schokoglasur](#)