

Sommerleichte Kuppeltorte mit Erdbeeren und Eierlikör

Zutaten

3 Eier
225 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
1 halbes Glas Erdbeermarmelade
300 g Erdbeeren
600 g Frischkäse (mager)
150 g Joghurt (1,5%)
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Tortenguss (klar oder rot)
30 g Pistazien



Zubereitung

Als Erstes einen Biskuitteig herstellen. Dafür die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach 75 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit 5 Esslöffeln warmen Wasser schaumig schlagen, dabei langsam 75 g Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Solange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen und zu der Eigelbmasse geben. Vorsichtig vermischen, am Schluss den Eischnee untermengen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Jetzt den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 10-12 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Auf keinen Fall länger backen, da der Biskuit sonst später bricht. Den Biskuit nach spätestens 12 Minuten sofort auf ein Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und die Teigplatte mit der Erdbeermarmelade bestreichen. Den Teig dann mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Frischkäse mit Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Tortenguss mit 150 ml Wasser und 75 g Zucker aufkochen und unter die Frischkäse-Joghurt-Eierlikör-Creme rühren. Anschließend noch die Pistazien und die Erdbeerstückchen unterheben.

Jetzt die abgekühlte Biskuitrolle in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden und damit den Rand einer großen runden Glasschüssel auslegen - so entsteht die Kuppel. In die Mitte der Schüssel wird dann die Crememasse eingefüllt. Das Ganze dann für mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen. Zuletzt auf eine Platte stürzen und dann gekühlt servieren und genießen.

Leser-Tipp

Perfekt für ein Sommerfest!

[Link zum Rezept: Sommerleichte Kuppeltorte mit Erdbeeren und Eierlikör](#)

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