

Matcha-Erdbeer Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Böden:

200 g Butter, oder Margarine sehr weich
200 g Zucker
6 große Eier
400 g Mandeln
120 g Trinkkakao
1 Pkg Backpulver
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Puddingpulver, Schokolade
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken der Böden

Füllungen:

250 g Erdbeeren
100 g Zartbitterschokolade
500 ml Schlagsahne kalte
1 Pkg Vanillin-Zucker
2 Pkg Sahnesteif
1 Pkg Sofort-Gelatine
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Rote Lebensmittelfarbe (optional)

Matcha-Creme:

150 g weiße Schokolade
400 ml Schlagsahne
1-2 TL Matcha Pulver
1 Pkg Sahnesteif

Topping:

200 g Vollmilchkuvertüre
Etwas Palmin
Erdbeeren
Weiße Schokolade (fein geraspelt)

Sonstige Dekoration:

Schokoschale
VERPOORTEN Pralinen
Erdbeeren

Schokoschale:



[Link zum Rezept: Matcha-Erdbeer Torte mit Verpoorten Original 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

Matcha-Erdbeer Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

1 Luftballon
1 Becher
200 g weiße Kuvertüre
200 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

Böden:

Die Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mandeln, Trinkkakao, Backpulver, Puddingpulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. 1/3 des Teigs in eine 28 cm Form geben und bei 175°C 15-20 Minuten backen. So insgesamt 3 Böden backen, erkalten lassen. Die Böden werden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör getränkt.

Zwei Füllungen:

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schokolade in kleine Stücke hacken oder mit einem Sparschäler in Späne hobeln. 500 g Sahne mit Sahnesteif, 1 Pkg Vanillin-Zucker, 2 EL Zucker mit der Sofortgelatine steif schlagen. Die Hälfte der Sahne (250 g) mit der Schokolade vermischen, unter die andere Hälfte die Erdbeerstücke heben. So erhalten wir eine Füllung mit Erdbeeren und eine Stracciatella Füllung. Für die Erdbeerfüllung kann etwas rote Lebensmittelfarbe verwendet werden. In die Stracciatella Füllung werden 4 EL ERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gegeben.

Matcha-Creme:

200 ml Schlagsahne wird erhitzt und über die fein gehackte, weiße Schokolade gegossen. Anschließend werden 1-2 Teelöffel Matchapulver durch ein Sieb gestrichen und hinzugegeben. Die Masse muss nun erkalten. Danach wird die restliche Schlagsahne (200 ml) mit Sahnesteif steif geschlagen und die Matchaschokomasse vorsichtig untergehoben.

Topping:

Für das Topping wird Vollmilchkuvertüre mit Palmin erhitzt. Die flüssige Schokolade (lauwarm) wird dann auf die Torte gegossen, sodass diese an den Seiten runter läuft. Die Torte wird anschließend noch mit Erdbeeren und weißer Schokolade dekoriert.

Schokoschale:

Ein Luftballon wird aufgeblasen und in einen Becher gestellt. Weiße Kuvertüre und Vollmilchkuvertüre werden separat im Wasserbad erhitzt. Die Schokolade muss dann etwas abkühlen. Die Kuvertüre wird nun mit Hilfe eines Löffels im lauwarmen Zustand über den Luftballon gegossen. Nachdem die Kuvertüre völlig abgekühlt ist, kann der Luftballon zum Platzen gebracht werden. Die Schokoschale kann nun befüllt werden.

[Link zum Rezept: Matcha-Erdbeer Torte mit Verpoorten Original 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