

# Eierlikörtorte "Paso Doble" mit zweierlei Himbeeren

## Zutaten

### Eierlikör-Böden:

500 g Mehl  
400 g Zucker  
1 Pkg Backpulver  
225 g Butter  
4 Eier  
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 ml Milch  
1 Spritzer Zitronensaft

### Eierlikörpudding:

250 ml Milch  
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Zucker  
50 g Speisestärke  
2 Eigelbe

### Himbeer-Minz-Konfitüre:

250 g Himbeeren  
2 EL Portwein  
50 g Zucker  
ca. 3 EL frische, gehackte Minze  
1/2 Pkg Gelatine Fix  
1 Pkg Zitronensäure

### Himbeer-Mus:

400 g Himbeeren  
50 g Zucker  
1/2 Pkg Gelatine Fix

### Frosting:

100 g Puderzucker  
100 g Butter  
100 g Frischkäse

### Dekoration:

Modellierfondant  
Lebensmittelfarbe  
Himbeeren



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Paso Doble" mit zweierlei Himbeeren](#)

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

# Eierlikörtorte "Paso Doble" mit zweierlei Himbeeren

Minzzweige

## Zubereitung

### Tortenböden:

In ein Glas Milch einen großzügigen Spritzer Zitronensaft geben und zur Seite stellen. Mehl und Backpulver miteinander verrühren. Die Butter separat aufschlagen, Zucker hinzufügen. Einzeln die Eier unterrühren. Danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Milch. Weiter rühren. Dieser "Vorteig" sieht geronnen aus, das ist richtig so. Nun das Mehlgemisch unterrühren. Den Teig in zwei gefettete Springformen füllen und bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen 10 Minuten ruhen lassen, bevor die Form entfernt wird. Dann die Tortenböden auf Kuchengittern komplett auskühlen lassen.

### Himbeer-Mus:

Für das Himbeerpüree die Himbeeren langsam unter Rühren aufkochen lassen, pürieren und in Portionen durch ein Sieb passieren. Dabei an der Unterseite des Siebes das Fruchtmus immer wieder mit einem Löffel abstreifen. Die abgeseibte Himbeermasse noch einmal erwärmen und den Zucker unterrühren. Etwas abkühlen lassen und eine halbe Tüte Gelatine-Fix einrühren.

### Eierlikör-Pudding:

Für den Pudding die Milch, 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker aufkochen. 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Speisestärke und Eigelbe verrühren. Die Mischung in die kochende Milch geben und unter ständigem Rühren erneut aufkochen lassen. Bis zum Gebrauch kalt stellen.

### Himbeer-Minz-Konfitüre:

Himbeeren, Portwein und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. Gelatinefix mit der Fruchtmasse verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Die Minze unterrühren und abkühlen lassen.

Einen Tortenrand um den ersten Tortenboden stellen. Den Boden mit dem abgekühlten und bereits angedickten Himbeermus bestreichen. Darüber eine Schicht Eierlikörpudding und zu guter Letzt die Himbeer-Minz-Konfitüre. Den zweiten Boden auflegen. Torte kalt stellen.

### Frosting:

Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker kräftig verrühren, Frischkäse hinzufügen.

Die Torte mit dem Frosting einstreichen. Wieder kalt stellen.

Den Fondant mit Lebensmittelfarbe einfärben, Blumen ausstechen (bis zum Gebrauch unter Frischhaltefolie lagern).

Die Torte mit Blumen, Himbeeren und Minzzweigen dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Paso Doble" mit zweierlei Himbeeren](#)