

Festliche Sterntorte mit Erdbeeren und Eierlikör

Zutaten

Boden:

6 Eier
225 g Zucker
190 g Mehl
100 g Speisestärke
3 EL Wasser
1 Pkg Vanillezucker
1/2 Pkg Backpulver

Füllung:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Schmand
400 ml Sahne
500 g Erdbeeren
250 g Erdbeermarmelade
6 Blatt Gelatine

Dekoration:

250 g Erdbeeren
300 ml Sahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Erdbeermarmelade
2 Beutel (8g) vegetarisches Geliermittel

Zubereitung

Boden:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Wasser, Mehl, Backpulver und Speisestärke unterrühren und 5-6 Minuten rühren. Den Teig in eine gefettete Form (28 cm) geben und bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen. Den Boden abkühlen lassen und dann zweimal durchschneiden.

Füllung:

Sahne steif schlagen. Schmand und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und die Sahne unterheben. Gelatine 5 Minuten in Wasser einweichen und unter Rühren auflösen. Die Gelatine unter die Schmand-Mischung rühren.

Dekoration:

Sahne steif schlagen und etwas davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Einen Teil der Erdbeeren für die Deko zur Seite legen, den Rest pürieren und in einen kleinen Spritzbeutel geben.
Erdbeermarmelade kurz erwärmen und in einen kleinen Spritzbeutel geben.
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit vegetarischem Geliermittel andicken und in einen kleinen Spritzbeutel geben.

Torte:



[Link zum Rezept: Festliche Sterntorte 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

Festliche Sterntorte mit Erdbeeren und Eierlikör

Den ersten Boden auf einen Tortenteller legen, einen Tortenring darum legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Dann die Hälfte der Schmand-Mischung darauf verteilen. Mit der Hälfte der Erdbeeren bestreuen. Dann den zweiten Boden darauf legen und genauso wie mit dem ersten Boden verfahren. Anschließend den dritten Boden darauf legen.

Torte ca. 2 Stunden kühl stellen und dann den Tortenring lösen.

Mit der steif geschlagenen Sahne den Rand bestreichen. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Erdbeermarmelade und pürierten Erdbeeren im Spritzbeutel dekorieren. Mit der restlichen Sahne im Spritzbeutel mit Sterntülle nach Belieben mit Sahnetupfen dekorieren.

Leser-Tipp

Als Spritzbeutel eignen sich auch sehr gut kleine Gefriertüten.

[Link zum Rezept: Festliche Sterntorte 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