

# Schokoladentorte mit frischen Erdbeeren "Eierlikörtorte Royal XXL" mit Verpoorten-Erdbeer-Rosen

## Zutaten

### Schokoböden:

4 Eier  
4 EL heißes Wasser  
130 g Zucker  
100 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
100 g Speisestärke  
2 EL + 5 EL Kakaopulver

### Eierlikörmousse:

2 Eier  
60 g Zucker  
4 Blatt Gelatine  
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
125 g Mascarpone  
300 g Schlagsahne

### Schokomousse:

200 ml Sahne  
100 g dunkle Kuvertüre

### Erdbeermousse:

150 g pürierte Erdbeeren  
3 Blatt Gelatine  
50 g Zucker  
250 ml Schlagsahne

### Schokoladen-Glanz-Glasur:

4 Blatt Gelatine  
150 g Zucker  
100 ml Wasser  
20 g Kakaopulver  
80 ml Sahne

### Eierlikör-Glasur für die Erdbeeren:

50 g weiße Schokolade  
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
30 g Butter



[Link zum Rezept: Schokoladentorte mit frischen Erdbeeren "Eierlikörtorte Royal XXL" mit Verpoorten-Erdbeer-Rosen](#)

# Schokoladentorte mit frischen Erdbeeren "Eierlikörtorte Royal XXL" mit Verpoorten-Erdbeer-Rosen

Modellierschokolade:

200 g Kuvertüre

120 ml Honig

außerdem: Erdbeeren als Herz der Schoko-Rosen

## Zubereitung

Schokoböden:

Die Eier mit dem heißen Wasser schaumig rühren, dabei den Zucker einrieseln lassen. Etwa 2 Minuten auf höchster Stufe weiter rühren. Mehl und Backpulver auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig halbieren und in getrennten Schüsseln den Kakao unterrühren. Zu einem Teig kommen 2 EL, zum anderen 5 EL. Gut verrühren. Zwei Springformen mit Backpapier auslegen und beide Teige im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa 35 Minuten backen. Auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Schokomousse:

50 ml der Sahne erwärmen und über die gehackte Kuvertüre gießen. Rühren, bis die Schokolade flüssig ist. Etwas abkühlen lassen. Währenddessen die restliche Sahne steif schlagen und mit der Schokolade verrühren. Um den ersten Tortenboden einen Tortenrand stellen. Die Mousse-au-Chocolat auf den Tortenboden geben. Torte in den Gefrierschrank stellen.

Eierlikörmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier mit dem Zucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine in der heißen Eiercreme auflösen. Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Eine nicht ganz so dicke Schicht auf die bereits angefrorene Schokoladenmousse streichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und auch diesen mit der Eierlikörmousse bestreichen. Torte wieder in den Gefrierschrank stellen.

Erdbeermousse:

Die Gelatine einweichen. Ein paar Esslöffel der pürierten Erdbeeren erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Erdbeerpüree verrühren. Sahne mit Zucker steif schlagen und unterheben.

Die Erdbeercreme auf die angefrorene Eierlikörcreme streichen (evtl. muss der Tortenrand dafür schon ein klein wenig nach oben versetzt werden).

Die Torte nun über mehrere Stunden einfrieren.

Wenn man keine Modellierschokolade kaufen möchte, kann man sie einfach selbst machen. Hierfür werden die Schokolade und der Honig erwärmt und miteinander verrührt, bis sich die Konsistenz der Masse ändert und der Schokolumpen sich vom Schüsselboden löst. Die Masse in einen Frischhaltebeutel geben, glatt streichen und bei Zimmertemperatur mindestens 10 Stunden lang ruhen lassen.

Eierlikörglasur:

Alle Zutaten erwärmen und miteinander verrühren, bis es eine cremige Masse ist. Die gewünschte Anzahl an Erdbeeren darin eintauchen (oder mit der Glasur bestreichen) und im Kühlschrank trocknen lassen.

Schokoladen-Glanz-Glasur für die Torte:

Die Gelatine einweichen. Zucker und Wasser aufkochen. Kakaopulver und Sahne unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Immer mal wieder umrühren.

Die tiefgefrorene Torte auf ein Kuchengitter stellen, darunter einen Auffangteller. Die Schokoglasur über die Torte gießen, bis sie vollständig abgedeckt ist. Torte im Kühlschrank langsam auftauen lassen.

Schoko-Erdbeerrosen:

[Link zum Rezept: Schokoladentorte mit frischen Erdbeeren "Eierlikörtorte Royal XXL" mit Verpoorten-Erdbeer-Rosen](#)

## Schokoladentorte mit frischen Erdbeeren "Eierlikörtorte Royal XXL" mit Verpoorten-Erdbeer-Rosen

Den Erdbeeren auf der Seite, an der das Grün ist, eine glatte Fläche schneiden, sodass man sie hinstellen kann. Von der inzwischen durchgehärteten Modellerschokolade immer kleine Stückchen abbrechen und diese etwas geschmeidiger kneten. Für die Rosen wird als Erstes eine kleine Rolle (ca 1 x 4 cm) mit den Händen gerollt. Diese Rolle auf einem Backpapier mit einem Nudelholz oder den Handflächen platt drücken. Das obere Ende dieses Stücks ein wenig einrollen. Dieses Schokoladenstück als Knospe auf den "Kopf" der Erdbeere setzen und sie damit ein klein wenig einwickeln. Aus weiteren Schokoladenstückchen zuerst Kugeln formen, diese wieder platt drücken und als Blütenblätter immer etwas versetzt an die Erdbeere kleben. Mit ein wenig Übung bekommt man schnell ein Gefühl dafür. Am Ende ist die Erdbeere in der Rose verschwunden.

Man kann sie nun in der Mitte durchschneiden oder aber im Ganzen die Torte damit dekorieren.

[Link zum Rezept: Schokoladentorte mit frischen Erdbeeren "Eierlikörtorte Royal XXL" mit Verpoorten-Erdbeer-Rosen](#)