

# Festliche Himbeer-Frischkäse-Eierlikörtorte

## Zutaten

### Boden:

6 Eier  
220 g Zucker  
200 g Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Backpulver  
3 EL Kakao  
3 EL Wasser

### Füllung:

800 g Himbeeren  
125 g Zucker  
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
750 g Frischkäse (Doppelrahm)  
500 ml Sahne  
12 Blatt Gelatine

### Dekoration:

100 ml Sahne  
300 g Himbeeren  
etwas rote Lebensmittelfarbe

## Zubereitung

### Boden:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben. Kakao und Wasser verrühren und zu dem Teig geben. Den Teig in eine Form (28 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Min. backen. Den Boden abkühlen lassen.

### Füllung:

Himbeeren und Zucker kurz mixen und durch ein Sieb drücken. Sahne steif schlagen und mit dem Frischkäse verrühren. Die Himbeer-Masse dazugeben. Gelatine ca. 5 Min. in Wasser einweichen und durch Erwärmen auflösen. Gelatine langsam unter die Himbeer-Masse rühren.

### Torte:

Den Boden zweimal durchschneiden. Den ersten Boden auf eine Platte legen, einen Tortenring darumlegen und mit 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. Dann 1/3 der Himbeer-Masse auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden auf die Himbeer-Masse legen und mit dem restlichen Eierlikör bestreichen. Dann die Hälfte der restlichen Himbeer-Masse darauf verteilen. Anschließend den dritten Boden darauf legen und die restliche Himbeer-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Die Torte mind. 4-5 Stunden kalt stellen. Dann vorsichtig den Tortenring lösen.

### Dekoration:

Sahne steif schlagen.  
1/3 der Sahne mit einem Tropfen roter Lebensmittelfarbe vermischen.  
1/3 der Sahne mit zwei Tropfen roter Lebensmittelfarbe vermischen.



[Link zum Rezept: Festliche Himbeer-Frischkäse-Eierlikörtorte](#)

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 Himbeer-Frischkäse-Eierlikörtorte

Die Torte mit der verschiedenfarbigen Sahne in Spritzbeuteln (kleiner Sterntülle) und den Himbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Festliche Himbeer-Frischkäse-Eierlikörtorte](#)

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