

Eierlikör-Kranz mit frischen Himbeeren "Frankfurt 2.0"

Zutaten

Teig:

8 Eier
400 g Zucker
400 g Mehl
1 Pkg Backpulver
400 g Butter
1 Prise Salz

Füllung:

2 Pkg Vanillepudding
800 ml Milch
200 g Zucker
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Butter
200 g Himbeeren
1 Glas Himbeermarmelade

Glasur:

1 Pkg gemahlene Gelatine
150 ml Glukosesirup
75 ml Wasser
150 g Zucker
100 ml gesüßte Kondensmilch
150 g weiße Schokolade
weiße und rosa Lebensmittelfarbe

Dekoration:

Blütenpaste
rosa und grüne Lebensmittelfarbe
Zuckerperlen
Himbeeren

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Mehl, Salz und Backpulver miteinander verrühren und zur Eimasse hinzufügen. Gut unterrühren. Eine Kranzform einfetten. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und bei 160 Grad etwa eine Stunde backen. Auskühlen lassen.

Aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker einen Pudding kochen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Die Butter schaumig rühren und portionsweise unter den Pudding rühren. Etwa 1/3 der Buttercreme zur Seite stellen. Unter die anderen 2/3 die Himbeeren rühren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Kranz mit frischen Himbeeren "Frankfurt 2.0"](#)

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

Eierlikör-Kranz mit frischen Himbeeren "Frankfurt 2.0"

Den Kuchen zweimal waagrecht teilen. Auf den ersten Boden großzügig Himbeermarmelade streichen. Darüber eine Schicht Eierlikör-Himbeer-Buttercreme. Zweiten Boden auflegen und mit ihm, sowie dem dritten Boden so verfahren, wie mit dem Ersten. Die gesamte Torte mit der Buttercreme ohne Himbeeren einstreichen. Die Torte über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Tag 2: Die gemahlene Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Für die Glasur Wasser, Glukosesirup und Zucker aufkochen (100 Grad). Den Topf vom Herd nehmen und die Kondensmilch unterrühren. Die Gelatine in der Zuckermilch auflösen und die klein gehackte Schokolade unterrühren. Noch einmal gut durchrühren und dann die Glasur durch ein Sieb gießen, um letzte Klümpchen zu entfernen. Glasur auf 35 Grad abkühlen lassen. Auf eine Auffangschale eine kleine Kuchenform verkehrt herum stellen. Hierauf die tiefgekühlte Torte platzieren. Die Torte mit der Glasur zügig übergießen. Kalt stellen (und auftauen lassen).

Die Blütenpaste einfärben und nach Wunsch Blumen und Sonstiges daraus formen. Wenn die Glasur der Torte fest geworden ist, die Torte mit den Fondantblumen, Zuckerperlen und Himbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kranz mit frischen Himbeeren "Frankfurt 2.0"](#)