

# Eierlikör-Panna Cotta Torte mit Erdbeeren und Keksboden

## Zutaten

für 8 Portionen

800 g Erdbeeren  
200 ml Sahne  
100 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Vanillestange  
80 g Zucker  
150 g Butterkekse  
120 g Butter  
10 Blatt Gelatine  
1 Pkg Tortenguss (Rot)



## Zubereitung

Sahne und Milch mit Zucker und Vanille der Vanilleschote 15 Minuten aufkochen. Anschließend 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

8 Blätter Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zu der Milch-Sahne-Mischung hinzufügen. Unter Rühren auflösen lassen. Nicht kochen. Anschließend zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen und gelegentlich umrühren.

Butterkekse in einem Plastikbeutel zerstoßen. Die Butter erwärmen, mit den Kekskrümel vermengen. Backpapier auf einen großen Teller oder eine Backform legen, die Keks-Mischung darauf verteilen und andrücken. In den Kühlschrank stellen.

Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. 100 Gramm Erdbeeren zur Seite stellen und pürieren.

Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Die Erdbeerscheiben fächerförmig in der Schüssel auslegen.

Die Hälfte des Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren mit einem Löffel verteilen. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

2 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser auflösen. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf langsam erwärmen. 2 Esslöffel der pürierten Erdbeeren unter die aufgelöste Gelatine geben. Diese Mischung nun unter die pürierten Erdbeeren mischen und gut verrühren. Ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die Schüssel mit den Erdbeeren aus dem Kühlschrank nehmen und die Hälfte von der Panna Cotta Mischung hinein füllen. 30 Minuten kalt stellen.

Während der Kühlzeit die pürierten Erdbeeren und die restliche Panna Cotta Mischung hin und wieder umrühren.

Die pürierten Erdbeeren vorsichtig auf die Panna Cotta Mischung geben und wieder 30 Minuten kalt stellen.

Die restliche Panna Cotta Mischung vorsichtig auf die pürierten Erdbeeren geben. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Die Schüssel vorsichtig auf den Keksboden stürzen. Frischhaltefolie abziehen und den überstehenden Keksboden abschneiden.

Die übrige Hälfte des Tortenguss anrühren und über die Erdbeeren geben. Kurz kühl stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Panna Cotta Torte mit Erdbeeren und Keksboden](#)

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-Panna Cotta Torte mit Erdbeeren und Keksboden

Guten Appetit

[Link zum Rezept: Eierlikör-Panna Cotta Torte mit Erdbeeren und Keksboden](#)

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)