

# Himbeer-Herztorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Teig:

3 Eier

90 g Zucker

90 g Mehl

30 g Schokoladenraspel

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Füllung:

150 g Himbeeren

100 g Zucker

300 g Frischkäse

200 ml Wasser

2 Pkg Agartine

400 ml Schlagsahne

2 Pkg Sahnesteif

Zuckerherzen zum Verzieren



## Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, dann den Eischnee dazugeben und danach das Mehl vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Schokoladenraspel einarbeiten.

Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Herztorten-Form füllen und bei mittlerer Hitze backen. Den fertigen Teig auskühlen lassen und einmal in der Mitte durchschneiden.

Für die Füllung die Himbeeren pürieren und mit dem Zucker und dem Frischkäse mischen. Die Agartine im Wasser auflösen und in einem Topf kurz aufkochen, dann vorsichtig mit der Himbeer-Frischkäsemasse verrühren.

Den unteren Tortenboden mit 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken und zurück in die Herzform setzen. Die Füllung darauf geben und den zweiten Tortenboden ebenfalls mit 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken und darauf setzen.

Die Torte am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Danach aus der Form lösen und mit geschlagener Sahne und Zuckerherzen nach Belieben verzieren.

Ergibt ca. 6 Stücke.

## Leser-Tipp

Für die Schokoladenraspel eignet sich sowohl Vollmilch als auch Zartbitterschokolade. Zartbitter ist aber farbintensiver.

[Link zum Rezept: Himbeer-Herztorte mit Verpoorten Original 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