

# Himbeer–Mandel–Knusper-Kronentorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Menge ausreichend für eine 26/28 cm Torte!

Mürbeteig Krone: # Dafür wird eine Gitterstanze in eckig oder rund benötigt! Wer dies nicht hat, lässt die Krone einfach weg.

100 g Mehl

50 g kalte Butter

40 g Zucker

1 Msp Backpulver

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Boden:

6 Eier

150 g Zucker

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 g Joghurt 1,5%

6 EL warmes Wasser

3 EL Kakao

200 g gemahlene Mandeln

250 g Mehl

1 Pkg Backpulver

50 g Choco Crunch (mit Schokolade überzogene Cornflakes)

Füllung 1: Himbeeren

200 g Himbeeren, frisch oder aufgetaut

200 g griechischer Joghurt (10% Fettanteil)

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ Pkg Sofortgelatine (entspricht 15 g)

Füllung 2: Schoko- Sahne

250 g Sahne

3 TL SanApart

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g flüssige, abgekühlte Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)

Füllung 3: Crunch Sahne

250 g Sahne

3 TL SanApart

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Schoko Crunch (mit Schokolade überzogene Cornflakes)

[Link zum Rezept: Himbeer–Mandel–Knusper-Kronentorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Himbeer–Mandel–Knusper-Kronentorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Füllung 4: Mandel Sahne

250 g Sahne

3 TL SanApart

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g gemahlene Mandeln

Dekoration:

200 g Sahne für den Rand

100 g Sahne für die Tupfen

2 EL gemahlene Mandeln

300 g frische Himbeeren

Schokotropfen

2-3 Stück gemahlene Choco Crunch (mit Schokolade überzogene Cornflakes)

## Zubereitung

Mürbeteig Krone: Durchmesser 15 cm

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage dick ausrollen. Mit einer Schüssel/Glas oder Tortenring (ca. 14 -15 cm Durchmesser) einen Kreis ausstechen. Die Oberseite etwas bemehlen und auf das Gitter legen. Mit einem Wellholz den Teig in das Gitter auswellen. Das Gitter leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, so dass die Rauten unten rausfallen. Nun das Gitter umdrehen und auf eine Alufolie legen. Das zweiteilige Gitter trennen, sodass das Teiggitter auf der Alufolie liegt. Das zusammen nun mittig in einen Suppenteller legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und dann samt Teller einfrieren. So ist die Gefahr, dass das Gitter bricht, fast ausgeschlossen.

Teig:

Eier und Zucker ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen. Choco Crunch klein hacken und zur Seite stellen. Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und langsam unter die Eiermasse rühren. Kakao mit warmen Wasser auflösen und zur Masse geben. Mehl mit Backpulver sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln vorsichtig unterrühren. Die klein gehackten Choco Crunch unterheben. In eine vorbereitete Backform mit 26 cm Durchmesser einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen.

Den abgekühlten Boden 3x durchschneiden – entspricht dann 4 Böden.

Tortenboden 1 auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring umlegen.

Füllung 1:

Joghurt mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sofortgelatine vermischen, die Himbeeren unter die Masse heben und auf dem Tortenboden verteilen. Tortenboden 2 einlegen.

Füllung 2:

Schokolade schmelzen und auf einem Kühlakku wieder abkühlen lassen. Die Schokolade soll flüssig, aber nicht mehr heiß sein, da sonst die Sahne gerinnt.

Sahne mit SanApart steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die abgekühlte Schokolade kurz unterrühren und die Creme auf dem Tortenboden verstreichen. Tortenboden 3 einlegen.

Füllung 3:

Choco Crunch mit einem Messer klein hacken. Sahne mit SanApart steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit dem klein gehackten Choco Crunch kurz unterrühren und auf dem Tortenboden verstreichen. Tortenboden 4 einlegen.

Füllung 4:

[Link zum Rezept: Himbeer–Mandel–Knusper-Kronentorte 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

# Himbeer–Mandel–Knusper-Kronentorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Sahne mit SanApart steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit den Mandeln unterrühren und als Abschluss auf dem Tortenboden verstreichen.

Für die Füllungen kann man selbstverständlich auch die Sahne auf einmal schlagen und in 4 Teile teilen.

Torte für einige Stunden kühl stellen.

Die Mürbeteigkrone aus dem Gefrierfach holen! Torte vom Tortenring lösen.

Die Sahne für Rand und Tupfen steif schlagen. 100 g Sahne davon abnehmen und die Mandeln unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und kurz kühl stellen. Den Tortenrand mit der restlichen Sahne einkleiden.

Ein paar Himbeeren teilen und in die Mitte der Torte legen. Die Mürbeteigkrone vorsichtig von der Alufolie lösen und auf die halbierten Himbeeren legen.

Mit der Mandelsahne Tupfen nach Wunsch setzen und mit Himbeeren und Schokotropfen ausdekorieren. Choco Crunch klein hacken und am unteren Tortenrand anbringen.

## Leser-Tipp

Fotoanleitung für die Krone in den Bildern!! Man könnte auch anstatt der Krone mit Ausstechern Motive ausstechen und auf die Torte legen. Aus dem Restteig der Krone habe ich für die Kinder ein paar Kekse gebacken.

[Link zum Rezept: Himbeer–Mandel–Knusper-Kronentorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)