

Eierlikörtorte "Himbeertraum mit Baisertuffs"

Zutaten

Für eine 18 cm Springform; ergibt etwa 8 Stücke

Teig:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 150 ml neutrales Speiseöl
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 225 g Mehl
- 3/4 Pkg Backpulver

Himbeer-Mascarpone-Füllung mit Eierlikör:

- 200 g Schlagsahne
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 Handvoll Himbeeren
- 50 g Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 50 g Raspelschokolade
- 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Baisertuffs:

- 1 frisches Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- etwas rote Lebensmittelfarbe (Paste)

Deko:

- 1 Handvoll Himbeeren

Zubereitung

Tortenböden:

1. Den Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Zucker und Vanillezucker mit der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis der Teig etwa das Doppelte seines ursprünglichen Volumens erreicht hat. (Dies dauert etwa 5-10 Minuten)
2. Unter ständigem Rühren langsam das Öl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.
3. Mehl und Backpulver sieben und unter den Teig geben.
4. Den Kuchen in eine gefettete Springform geben und etwa 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Himbeertraum mit Baisertuffs"](#)

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

Eierlikörtorte "Himbeertraum mit Baisertuffs"

5. Nach dem vollständigen Auskühlen den Kuchen 2 Mal waagrecht durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen. Den oberen Boden, falls nötig, begradigen.

Himbeer-Mascarpone-Füllung mit Eierlikör:

1. Die Himbeeren mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Die Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen und anschließend die pürierten Himbeeren, Puderzucker, Mascarpone, Raspelschokolade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren.

Baisertuffs:

1. Backofen auf 80°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Ein sehr frisches Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, währenddessen 60 g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Eischneemasse Spitzen bildet.
3. Einen Einwegspritzbeutel mit einer kleinen Lochtülle (etwa 5 mm Durchmesser) bestücken.
4. Ein TL vom Eischnee abnehmen und mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben. Anschließend mit einem dünnen Lebensmittelpinsel 5 Längsstreifen von oben bis unten in der Innenseite des Spritzbeutels auftragen.
5. Den weißen Eischnee in den Spritzbeutel geben und damit Tupfen (ca. 1 cm Durchmesser) auf das Backblech spritzen.
6. Im Backofen etwa 90 Minuten trocknen lassen.

Torte füllen:

Die Torte anschließend zusammensetzen. Dafür den unteren Boden mit der Himbeercreme bestreichen und den mittleren Boden aufsetzen. Anschließend den mittleren Boden ebenfalls mit der Creme bestreichen und den Deckel aufsetzen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben und mit einer offenen Sterntülle mittig einen Kreis mit etwa 10 cm Durchmesser aufspritzen. Darauf dann im Wechsel frische Himbeeren und die Baisertuffs geben und pyramidenförmig anordnen.

Zu guter Letzt nur noch anschneiden und genießen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Himbeertraum mit Baisertuffs"](#)