

Fruchtige Schoko-Himbeer-Minz Eierlikörtorte

Zutaten

Für eine Torte mit 26 cm Durchmesser.
Ergibt 14 Tortenstücke.

Boden:

6 Eier
180 g Zucker
250 g Butter, flüssig
4 Blätter frische Minze
120 g Pfefferminz-Schoko Täfelchen
150 g Mehl
20 g Kakao
1 Pkg Schokoladen Puddingpulver
1 Pkg Backpulver

Pfefferminz-Schoko Mousse:

100 g Zartbitterschokolade
50 g Pfefferminz-Schoko Täfelchen
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
75 g Zucker
6 Eigelbe
6 Eiweiß
1 EL Zucker für das Eiweiß
1 Pkg Sofort-Gelatine

250 g frische Himbeeren
50 g Pfefferminz- Schoko Täfelchen

Pfefferminz-Schoko Eierlikör-Sahne:

250 g Sahne
100 g Pfefferminz-Schoko Täfelchen
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
½ Pkg Sofort-Gelatine (15 g)

Himbeer-Minz Sahne:

250 g Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
6 Blätter frische Minze
½ Pkg Sofort-Gelatine (15 g)
50 g Himbeer Sirup (z.B. "Bar Sirup")



[Link zum Rezept: Fruchtige Schoko-Himbeer-Minz Eierlikörtorte](#)

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

Fruchtige Schoko-Himbeer-Minz Eierlikörtorte

Dekoration:

300 g Sahne

frische Himbeeren

frische Minze

Pfefferminz- Schoko Täfelchen

ca. 30 g flüssige Schokolade

Zuckerperlen

Zubereitung

Boden:

Die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen. Eier mit Zucker ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt hat. Die flüssige, etwas abgekühlte Butter langsam unter die Eiermasse laufen lassen. Mehl, Puddingpulver, Kakao und Backpulver zusammen vermischen, sieben und vorsichtig unter das Eiernemisch heben. Die frische Minze und die Pfefferminz-Schoko Täfelchen kleinhacken und unterheben. Teig in eine vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe durchführen! Boden abkühlen lassen und nach dem Erkalten 2x durchschneiden.

Pfefferminz-Schoko Mousse:

Die dunkle Schokolade und die Pfefferminz-Schoko Täfelchen zerkleinern und über einem Wasserbad schmelzen. Das Eiweiß zusammen mit 1 EL Zucker zu einer luftigen Masse aufschlagen. Eigelb und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren und die geschmolzene Schokolade und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Gelatine dazugeben und unter die Masse rühren. Das steif geschlagene Eiweiß und die Himbeeren unterheben.

Pfefferminz-Schoko Eierlikör Sahne:

Die Sahne halbsteif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Gelatine zu der halb steifen Sahne geben und unterrühren. Pfefferminz-Schoko Täfelchen klein hacken und vorsichtig unter die Eierlikör-Sahne heben.

Himbeer-Minz Sahne:

Die frische Minze klein hacken. Die Sahne halbsteif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Himbeersirup, die gehackte Minze und die Gelatine zu der halb steifen Sahne geben und unterrühren.

Fertigstellung:

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring umlegen. Das Pfefferminz-Schoko Mousse auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen.

Die Pfefferminz-Schoko Täfelchen in kleine Würfel schneiden und auf dem Mousse verteilen. Einen Tortenboden einlegen. Darauf nun die Pfefferminz-Schoko Eierlikör Sahne verteilen und den letzten Tortenboden einlegen. Als Abschluss die Himbeer-Minz Sahne einfüllen und verstreichen.

Die Torte über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und danach den Tortenring abnehmen.

Dekoration:

Die Schokolade schmelzen und auf einem Backpapier nach Wunsch die Ornamente spritzen. (Damit alle Ornamente gleich werden, zeichne ich auf einem Stück Papier das gewünschte Motiv auf, pause es dann durch das Backpapier durch und spritze mit der Schokolade die Linien nach.)

Danach kühl stellen, bis die Schokolade ausgehärtet ist.

Die Sahne steif schlagen und die Torte komplett damit einkleiden. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und nach Wunsch Tupfen setzen.

Die Schokoladenornamente vorsichtig mit einem Messer vom Backpapier lösen und auf der Torte anbringen. Mit Himbeeren, frischer Minze, gehackte Pfefferminz-Schoko Täfelchen und den Zuckerperlen die Torte verzieren.

[Link zum Rezept: Fruchtige Schoko-Himbeer-Minz Eierlikörtorte](#)

Fruchtige Schoko-Himbeer-Minz Eierlikörtorte

Am Rand kann man nach Wunsch Pfefferminz-Schoko Täfelchen und halbierte Himbeeren anbringen.

Leser-Tipp

Wenn Sie die Schoko-Minz Täfelchen einfrieren, dann kann man sie besser schneiden/brechen. Mit den Minzblättern können Sie auch variieren, je nach dem, wie intensiv man den Minzgeschmack haben möchte, nimmt man mehr oder weniger.

[Link zum Rezept: Fruchtige Schoko-Himbeer-Minz Eierlikörtorte](#)

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