

# Himbeerfruchttorte mit Verpoorten Original Eierlikörcreme

## Zutaten

Teig:

6 Eier  
250 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver

Füllung:

4 Blatt Gelatine  
375 g Himbeeren  
200 g Himbeermarmelade (ohne Stückchen)  
1 Pkg San Apart  
500 ml Sahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Verzierung:

300 ml Sahne  
2 EL Zucker  
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Himbeeren  
Zitronenzesten  
Krokant

## Zubereitung

Eier mit dem Zucker und Vanillezucker ca. 15 Min. lang schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unter die Eier-Zuckermasse heben. Den Teig in eine Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Min. backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Für die Himbeerschicht 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeerpüree und Himbeermarmelade verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. 5 EL Himbeerpüree einrühren, dann unter das übrige Püree rühren.

Sahne mit San Apart steif schlagen. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und verrühren.

Den Boden zweimal teilen. Die erste Schicht des Bodens in einen Tortenring geben und die Hälfte der Eierlikörcreme darauf verteilen. Anschließend das Püree auf die Creme geben und kalt stellen, bis es anfängt zu gelieren.

Unter die übrige Creme die restlichen pürierten Himbeeren unterrühren. Die zweite Schicht des Bodens auf die gekühlte Torte geben. Nun die restliche Creme darauf verteilen, den Deckel drauf setzen und eine Stunde kühlen.

Für die Verzierung Sahne mit Zucker steif schlagen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Torte damit einstreichen. Abschließend mit Himbeeren, Krokant und Zitronenzesten verzieren.



[Link zum Rezept: Himbeerfruchttorte mit Verpoorten Original Eierlikörcreme](#)

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

# Himbeerfruchttorte mit Verpoorten Original Eierlikörcreme

[Link zum Rezept: Himbeerfruchttorte mit Verpoorten Original Eierlikörcreme](#)

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)