

Eierlikörtorte "Erdbeer-Sahneträumchen"

Zutaten

Für 3 Böden mit 20 cm Durchmesser:

5 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
70 g Mehl
35 g Speisestärke
35 g Kokosraspeln
2 TL (Weinstein-) Backpulver
3 x 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Erdbeercreme:

200 g pürierte Erdbeeren
1 TL Zitronensaft
250 g Mascarpone
50 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
200 g Sahne
10 TL San Apart
150 g Erdbeeren in kleinen Stücken, geputzt gewogen

Für die Eierlikörcreme:

400 g Sahne
1 TL Vanilleextrakt
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
6 TL San Apart

Für das Erdbeerpüree:

10 g Sofortgelatine
150 g pürierte Erdbeeren
1 TL Zucker

Für die helle Dekosahne:

400 g Sahne
6 TL San Apart
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die rosafarbene Dekosahne:

400 g Sahne



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Erdbeer-Sahneträumchen"](#)

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 "Erdbeer-Sahneträumchen"

4 TL San Apart
1 kleiner Spritzer Lebensmittelfarbpaste Pink z.B. von Rainbow Dust

Für die weitere Deko:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 g Sofortgelatine
Erdbeeren
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Böden (gerne bereits am Vortag):
Den Backofen auf 180° vorheizen.
Eier, Salz, Zucker und Vanilleextrakt mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine auf höchster Stufe ca. 12 Minuten hellcremig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Kokosraspeln ebenfalls unterheben.

Drei 20 cm Backformen mit Baktrennspray, Baktrennmittel oder Butter und Mehl fetten. Den Teig auf die 3 Formen verteilen. Jeweils 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig auf jedem Boden verteilen. Ca 12-15 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Wer die ganze Teigmenge in einer Springform backt, hebt den Eierlikör unter den Teig. der Effekt ist ein wenig anders, aber trotzdem lecker. Dann wird der Teig ca 30-40 Minuten gebacken. Auch hier bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen.

Auskühlen lassen, gerne auch über Nacht.

Fertigstellung der Torte:

Für die Erdbeercreme die pürierten Erdbeeren mit dem Zitronensaft verrühren.

Sahne kurz auf höchster Stufe (Handrührgerät oder Küchenmaschine) schlagen, 2 TL San Apart einrieseln lassen und steif schlagen.

Mascarpone KURZ mit Zucker, Vanilleextrakt und San Apart verrühren. Sahne und pürierte Erdbeeren unterrühren.

Die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben.

Um den untersten Boden einen Tortenring stellen.

Erdbeercreme einfüllen und mit dem 2. Boden bedecken.

Für die Eierlikörcreme die gut gekühlte Sahne in die Küchenmaschine oder eine Rührschüssel geben, Vanilleextrakt hinzufügen, kurz auf höchster Stufe schlagen, San Apart hinzufügen und steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Sahne heben. Die Eierlikörcreme auf den 2. Boden geben.

Für das Erdbeerpüree die pürierten Erdbeeren mit Zucker und Sofortgelatine verrühren.

Das Erdbeerpüree auf der Eierlikörcreme verteilen. Nach Wunsch mit einer Gabel unter die Eierlikörcreme ziehen.

Mit dem 3. Boden abdecken und mindestens 1 Stunde kühlen, gerne auch über Nacht.

Für die Eierlikör-Dekosahne Sahne mit San Apart steif schlagen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Für die rosafarbene Dekosahne wieder Sahne mit San Apart steif schlagen. Einen klitzekleinen Spritzer pinkfarbene Lebensmittelfarbpaste unter die Sahne heben. Ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Erdbeer-Sahneträumchen"](#)

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 "Erdbeer-Sahneträumchen"

Jetzt wird die Torte dekoriert. Um den Farbverlauf zu erhalten, spritzt man vom unteren Rand im Verlauf zum oberen Rand zunächst helle Sahne, dann die rosafarbene Sahne.

Auf den Tortendeckel kann man ungeordnet helle und/oder rosafarbene Sahne spritzen. Am Rand und auf dem Deckel mit einer Palette glatt streichen.

Um mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bei dieser Torte den Drip-Effekt zu erhalten, muss der Eierlikör zunächst mit der Sofortgelatine verrührt werden. Dann zur einfachen, weiteren Verwendung in einen kleinen Spritzeutel/Gefrierbeutel geben. Ein kleine Spitze abschneiden.

Am äußeren Tortenrand so spritzen, dass der Eierlikör am Rand hinunterläuft.

Jetzt spritzt man oben, am äußeren Rand der Torte, einen geschlossenen Kreis aus Sahnetupfen. Einen weiteren, ebenfalls geschlossenen Kreis auf die Mitte der Torte.

Zwischen die Sahnekreise gießt man jetzt eine beliebige Menge VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (dieser muss NICHT mit Sofortgelatine angedickt werden).

Die Mitte der Torte dekoriert man mit Erdbeeren.

Guten Appetit!

Schritt für Schritt Fotos auf meinem Blog. Tanja's "Süß & Herzhaft"

Auf meinem Blog Tanja's "Süß & Herzhaft" findet man unter Rezepte A-Z folgende Rezeptideen mit Eierlikör:

1. Ostertorte - Gefüllte Zebratorte mit Schokosahne und Eierlikörsahne
2. Eierlikörkuchen mit Hase
3. Stricknadeltorte mal anders
4. Eierlikör-Schokoladen-Panna Cotta-Torte

Anlässlich des aktuellen Rezeptwettbewerbes folgen weitere. Viel Spaß beim Eierlikörtorten backen!

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Erdbeer-Sahneträumchen"](#)