

# Erdbeer-Joghurttorte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

### Roter Samtteig:

300 g Mehl  
120 g Butter  
3 Eier  
120 ml Speiseöl  
250 g Zucker  
2 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 TL Weißweinessig  
250 ml Buttermilch  
1 TL Natron  
1 Pkg Backpulver  
etwa 1 EL Kakaopulver  
hochwertige rote Lebensmittelfarbe

### Eierlikör-Frischkäse-Frosting:

250 g Butter  
350 g Frischkäse  
150 g gesiebter Puderzucker  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Eierlikör-Biskuit:

4 Eier  
150 g Zucker  
200 g Mehl  
30 g Stärke  
1 Pkg Backpulver  
1 Prise Salz  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Erdbeer-Joghurt-Füllung:

500 g Erdbeeren  
100 g Zucker  
450 g Naturjoghurt  
2 EL Zitronensaft  
500 ml Sahne  
10 Blatt Gelatine

### Glasur:



[Link zum Rezept: Erdbeer-Joghurttorte 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

# Erdbeer-Joghurttorte mit Verpoorten Original Eierlikör

1 Pkg gemahlene Gelatine  
150 ml Glukosesirup  
75 ml Wasser  
150 g Zucker  
100 ml gesüßte Kondensmilch  
150 g weiße Schokolade  
rote und schwarze Lebensmittelfarbe

Dekoration:

ca. 50 g weiße Schokolade  
Erdbeeren

## Zubereitung

Beginnen sollte man mit der kleineren, roten Glanztorte, die später auf den größeren Samtboden gesetzt wird, da die Glanztorte einige Stunden eingefroren werden muss. Hierfür wird zunächst der Boden einer kleinen (idealerweise abgerundeten) Springform mit Backpapier ausgelegt. Die Ränder leicht einfetten. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Den Teig bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Während der Backzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren grob würfeln. Den Joghurt mit dem Zucker verrühren. Die Gelatine in dem Zitronensaft erwärmen, auflösen lassen und etwa 2 Esslöffel des Joghurts hinzufügen. Gut verrühren und dann zum Joghurt hinzufügen. Alles gut durchrühren und einen Moment kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Unter den jetzt bereits leicht gelierten Joghurt rühren.

Den Eierlikörboden nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Den Boden waagrecht teilen und beide Böden im Durchmesser rundherum um ca. einen Zentimeter verkleinern (ausstechen). Den ersten Boden mittig zurück in die (saubere) Springform legen. Darauf großzügig die Erdbeeren verteilen. Nun eine Schicht Joghurtcreme auf die Erdbeeren in die Form geben (bis zum Rand der Kuchenform, der Tortenboden ist also vom Joghurt umrandet). Nun den zweiten Boden mittig auflegen und mit der restlichen Joghurtcreme vollständig ein- und glattstreichen. Torte einfrieren.

Währenddessen den größeren Samt-Tortenboden und das Frosting vorbereiten: Für den Teig werden als Erstes die weiche Butter, das Öl und der Zucker verrührt, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Eier hinzufügen und gut mit der Butter verrühren. Die Buttermilch, den Essig und die Lebensmittelfarbe miteinander verrühren. Das Mehl zusammen mit dem ungesüßten Kakao, dem Backpulver, dem Natron und dem Salz in die Ei-Butter sieben und anschließend die Buttermilchmasse dazu geben. Noch einmal kurz verrühren und dann in eine leicht gefettete, mit Backpapier ausgelegte, größere Springform geben. Bei 175 Grad etwa 35-40 Minuten backen.

Für das Eierlikör-Frosting die weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker aufschlagen, bis sie deutlich heller geworden ist. Den Frischkäse und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Um den vollständig ausgekühlten Samttortenboden einen Tortenring stellen. Darauf etwa 2/3 des Frostings streichen (der Rest ist für die spätere Dekoration).

Für die Glanzglasur die gemahlene Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser, Glukosesirup und Zucker aufkochen (100 Grad). Den Topf vom Herd nehmen und die Kondensmilch unterrühren. Die Gelatine in der Zuckermilch auflösen und die klein gehackte Schokolade unterrühren. Farben hinzufügen (Menge je nach Intensitätswunsch. Ruhig mutig vorgehen: Im Topf wirken die Farben dunkler als auf der Torte. Meine sollte eigentlich auch einen Tick dunkler sein). Noch einmal gut durchrühren und dann die Glasur durch ein Sieb gießen, um letzte Klümpchen zu entfernen. Glasur auf 35 Grad abkühlen lassen.

Die tiefgekühlte Torte aus ihrer Form befreien. Auf eine Auffangschale eine kleine Kuchenform verkehrt herum stellen. Hierauf die tiefgekühlte Torte platzieren. Die Torte mit der Glasur zügig übergießen. Im Kühlschrank etwas aushärten lassen.

Für die spätere Dekoration die Schokolade schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf ein Backpapier Formen nach Wunsch spritzen und aushärten lassen.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Joghurttorte 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

## Erdbeer-Joghurttorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Die kleinere Torte mittig auf der Größeren platzieren. Mit dem restlichen Frosting, Erdbeeren und der Schokolade ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Joghurttorte 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)