

# Eierlikörtorte mit Erdbeeren "Verpoorten-Erdbeer-Pfefferminz-Torte"

## Zutaten

### Biskuit:

200 g Zartbitterschokolade  
8 Eier  
1 Prise Salz  
280 g Zucker  
140 g Mehl  
80 g Kakao  
2 EL Backpulver

### Füllung:

1 geriebene Tonkabohne  
280 g Zucker  
1 Bio-Zitrone die Schale  
3 EL Zitronensaft  
1500 ml Sahne  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
26 Blatt Gelatine  
Pfefferminzöl  
1500 g Erdbeeren  
100 g Zartbitterschokolade  
8 EL Erdbeermarmelade

## Zubereitung

### Biskuit:

Schokolade schmelzen. Ofen vorheizen 180 Grad.

Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Schokolade dazu geben und unterrühren. Eiweiß unterheben. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, unter die Eimasse sieben und unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und 25 Minuten backen lassen. Biskuit auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden, so dass man 2 Böden hat.

### Füllung.

1000 g Sahne, Tonkabohne, Zitronenschale und 160 g Zucker aufkochen lassen und 15 Minuten ziehen lassen. Sahnemasse durch ein Sieb gießen. 14 Blatt Gelatine nach Anleitung einweichen, auflösen und unter die Sahnemasse rühren. Zur Seite stellen.

900 g Erdbeeren verlesen. Erdbeeren mit 120 g Zucker pürieren, Zitronensaft unterrühren. 12 Blatt Gelatine nach Anleitung einweichen, auflösen und unter die Erdbeermasse rühren. Die Hälfte der Sahnemasse unter die Erdbeermasse rühren, mit 1-2 Tropfen Pfefferminzöl abschmecken. (evtl. noch Pfefferminzöl dazugeben, sollte einen dezenten Pfefferminzgeschmack haben). In die restliche Sahnemasse den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren. Beide Cremes kühl stellen.

Restliche Sahne steif schlagen und je die Hälfte unter die beiden Cremes heben. Nochmal kühl stellen, bis die Cremes gelieren.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Erdbeeren "Verpoorten-Erdbeer-Pfefferminz-Torte"](#)

# Eierlikörtorte mit Erdbeeren "Verpoorten-Erdbeer-Pfefferminz-Torte"

Tortenring um den 1 Biskuitboden legen, mit der glattgerührten Marmelade bestreichen. 300 g Erdbeeren verlesen und halbieren, auf den Biskuitboden legen. Die Torte mit den Cremes füllen. Zuerst die Erdbeercreme einschichten. Den 2 Biskuitboden auflegen und die andere Eierlikörcreme einschichten. Für mindestens 4 Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.

Die restlichen Erdbeeren verlesen. Zartbitterschokolade schmelzen, 1 Tropfen Pfefferminzöl unterrühren. Die Erdbeeren in die Schokolade tauchen und die Torte dekorieren. Mit der restlichen Schokolade kann man noch dünne Fäden über die Torte ziehen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Erdbeeren "Verpoorten-Erdbeer-Pfefferminz-Torte"](#)