

Erdbeer-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Zutaten

Für eine 18er Torte:

Boden (Wunderkuchen für eine 18er Springform, 10 cm hoher Rand):

4 Eier
120 g Zucker
20 g Vanillezucker
1 Prise Salz
200 ml Rapsöl
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Weizenmehl 405
100 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver

Füllung:

250 g Mascarpone
300 g Joghurt, 3,5%
110 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Vanillezucker
7 Blatt Gelatine, eingeweicht
400 g Sahne
3 TL San Apart
200 g Erdbeeren, klein geschnitten

Dekoration:

9 Erdbeeren mit Stielansatz
3 Waffelbecher
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Boden:

Heizt den Backofen vor auf 180 °C Ober/Unterhitze. Legt den Boden einer Springform mit Backpapier aus und fettet die Ränder.

Gebt Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel und verschlagt alles so lange, bis eine weisschaumige Masse entstanden ist. Das dauert mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten. Lasst nun unter Rühren das Öl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfließen. Mischt Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander und siebt es über die Schaummasse. Rührt alles nun kurz aber gründlich unter. Gebt den Teig in die Backform und schiebt diese in die Mitte des Backofens. Backt dort euren Wunderkuchen nun ca. 70 Minuten (bei mir so lange, weil ich eine kleine Form hatte). Deckt ihn nach ca. 35 Minuten mit einem Backpapier ab, dass die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Macht bitte die Stäbchenprobe. Es darf kein Teig daran hängen bleiben. Nun nehmt ihr die Form aus dem Ofen, lasst sie einige Minuten ruhen, bevor ihr den Rand entfernt und den Boden auf einem Gitter auskühlen lasst. Schneidet nun euren Boden in 3 Teile. Ich habe das obere Drittel



[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)

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-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

des Wunderkuchens nicht gebraucht, da die Wölbung ungünstig ist für eine Torte und mir 3 Böden gereicht haben. (Ich habe ihn nun eingefroren und werde ihn bei Gelegenheit verbrauchen). Legt um den unteren Boden einen Tortenring, der ausreichend hoch ist.

Füllung:

Gebt Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Rührschüssel und verrührt alles schaumig.

Schlagt die Sahne mit dem San Apart steif und stellt sie kalt.

Drückt nun die eingeweichte Gelatine aus und gebt sie in einen Topf, erhitzt sie nur kurz, bis sie sich auflöst, nehmt den Topf gleich wieder von der Hitze.

Gebt nun 3 EL der Mascarponecreme in die Gelatine und verrührt diese gut. Nun lasst ihr dieses langsam unter ständigem Rühren in eure restliche Mascarponecreme einlaufen und gut verrühren, dass sich keine Klümpchen bilden.

Stellt nun die Schüssel in den Kühlschrank, bis die Masse beginnt, zu gelieren. Da kann ich euch jetzt keine Zeit sagen, das hängt von vielen Faktoren ab. Also schaut am besten alle 5 Minuten mal nach. Hebt dann die Sahne unter die gelierende Masse.

Nun gebt ihr auf den unteren Boden eine Schicht Creme, darauf die Hälfte der Erdbeeren und darauf eine Schicht Creme. Setzt nun den 2. Boden drauf und gebt auch hier wieder eine Schicht Creme, Erdbeeren, eine Schicht Creme. Bedeckt das nun mit dem 3. Boden, den ihr mit einer dünnen Cremeschicht bedeckt. Stellt nun die Torte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank. Die restliche Creme bitte auch, die braucht ihr am Schluss noch für den Rand. Nun entfernt ihr vorsichtig den Tortenring. Verstreicht die restliche Creme am Rand und auf der Oberfläche. Setzt noch 8 Tuffs mit einem Spritzbeutel auf die Torte. Füllt die Waffelbecher mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und setzt sie in die Mitte, Schräg...als ob sie auslaufen. In die Zwischenräume füllt ihr nun noch Eierlikör, den ihr an den Seiten herunterlaufen lasst. Eine schöne Erdbeere bekommt noch einen Platz in der Mitte der Torte. Nun darf die Torte bis zum Verzehr im Kühlschrank warten. Guten Appetit!

Leser-Tipp

Schmeckt auch am 2. und 3. Tag noch sehr lecker.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)

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