

Erdbeer-Eierlikörtorte mit Zitronenmelisse-Pesto

Zutaten

Teig:

100 g Butter
100 g feiner Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
25 g Speisestärke
1 Ei
Orangenabrieb
1/2 TL Backpulver
2 EL Rum oder Weinbrand

Zitronenmelisse-Pesto:

150 g Zitronenmelisse-Blättchen ohne Stiele (etwa 3 große Bunde)
75 g gestiftete Mandeln
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Abrieb einer halben Zitrone
3 EL Sahne
Ahornsirup
knapp 1 Pkg helle, gemahlene Gelatine

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
ein paar Tropfen Zitronensaft
Puderzucker nach Geschmack
knapp 1 Pkg helle, gemahlene Gelatine

Sahne/Schmand-Mischung:

500 g Sahne
3 Pkg Sahnesteif
400 g Schmand
8 EL Gelierzucker 1:1

Dekoration:

350-400 g Erdbeeren
250 ml Erdbeersaft, ersatzweise Apfelsaft
1 Pkg Tortenguss rot
1-2 EL Zucker



[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit Zitronenmelisse-Pesto](#)

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 Zitronenmelisse-Pesto

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Orangenabrieb und Backpulver zufügen. Ei und Rum einrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Backen bei 180 Grad (Unter- und Oberhitze) 20 Minuten. Backpapier abziehen, abkühlen lassen und auf eine Platte setzen. Mit einem Tortenring umschließen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Schmand mit Gelierzucker verrühren. Die geschlagene Sahne unterziehen. Die Hälfte der Sahne/Schmand-Mischung auf dem Boden verteilen und kühlen.

Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten. Zitronenmelisse zusammen mit den Mandeln und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Standmixer geben. Sahne, Ahornsirup und Zitronenabrieb zufügen. Alles sehr gut durchmischen. Gelatine nach Anweisung vorbereiten und zugeben. Pesto auf der Sahne/Schmand-Mischung verteilen. Wieder kühlen.

Erdbeeren pürieren und evtl. einige Tropfen Zitronensaft zugeben, nach Geschmack Puderzucker zufügen. Gelatine nach Anweisung auflösen und zu den Erdbeeren geben. Erdbeerpüree auf dem Pesto verteilen. Gut kühlen.
2. Hälfte der Sahne/Schmand-Mischung auf den Erdbeeren verteilen. Gut kühlen.

Den Tortenring entfernen und mittig mit Erdbeeren dekorieren. Aus Saft und Tortengusspulver nach Vorgabe einen Erdbeerguss herstellen. Diesen auf den ganzen Erdbeeren verteilen. Etwas kühlen, dann genießen.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit Zitronenmelisse-Pesto](#)

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