

Erdbeer-Sahnetorte mit Chiasamen und Eierlikör

Zutaten

Boden:

5 Eier

200 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

200 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

Belag:

1 kg Erdbeeren

150 g Naturjoghurt

250 g Quark

50 g Zucker

4 Pkg Vanillezucker

8 Blatt Gelatine

5 Becher Sahne

50 g Chiasamen

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 gr. Pkg Tortenguss

2 Pkg Sahnesteif

Deko (je nach Belieben und eigener Kreativität natürlich):

etwa 10 Erdbeeren

essbare Tortenblüten

weiße Zuckerperlen

weiße Kuvertüre

frischer Lavendel

24er Springform

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und putzen. Nicht vergessen, ein paar Erdbeeren mit Grün als Deko über zu lassen...

Die Eier zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schön schaumig rühren. Je schaumiger, umso fluffiger wird der Boden. Den gestrichenen Teelöffel Backpulver unter das Mehl rühren und dann nach und nach in den Zucker-Ei-Schaum einsieben und unterrühren. Den Teig in die gefettete Springform geben und bei 175° C bei Ober-Unterhitze ca. 35 Minuten backen. Den Boden gut auskühlen lassen!

Den Boden zweimal vorsichtig durchschneiden, sodass man insgesamt 3 Böden erhält. Ungefähr 100 g der Erdbeeren kleinschneiden und auf dem unteren Boden gut verteilen.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Sahnetorte mit Chiasamen und 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-Sahnetorte mit Chiasamen und Eierlikör

Dann 400 g der Erdbeeren pürieren. Den Joghurt, Quark und den Zucker miteinander verrühren und das Erdbeerpüree, die Chiasamen und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren. Die Gelatine nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Wenn sie flüssig ist, die Gelatine und die Masse miteinander verrühren. 2 Becher der Sahne zusammen mit 2 Pkg Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter die Erdbeermasse unterheben, bis es eine schöne Masse ergibt.

Den Rand der Springform wieder um den Boden der Form, auf dem sich der unterste Boden befindet, befestigen und dann die erste Hälfte der Erdbeer-Sahne-Masse einfüllen. Dann den zweiten Boden darauf legen und darauf die restliche Masse verteilen. Den 3. Boden obendrauf legen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die weiße Kuvertüre schmelzen lassen und Gitter oder Ähnliches auf einem Backpapier damit herstellen und ebenfalls bis zum nächsten Tag aushärten lassen.

Am nächsten Tag sollte die Masse fest geworden sein und es kann weiter gehen. Die restlichen Erdbeeren, etwa 300-400 g (da wir ja welche als Deko zurückbehalten) pürieren und nach Anleitung mit dem Tortenguss aufkochen lassen. Die fertige Mischung dann auf der Torte verteilen und auskühlen lassen. Die restlichen 3 Becher Sahne zusammen mit 2 Pkg Vanillezucker, 2 Pkg Sahnesteif und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör steif schlagen. Eine Schicht Sahne um die Torte herum verstreichen. Den Rest der Sahne in einen Spritzbeutel geben und die Torte damit verzieren. Die restlichen Erdbeeren, sowie Dekomaterial und Schokoladengitter nach Belieben auf die Torte dekorieren und genießen! Viel Spaß dabei! :)

Leser-Tipp

Man kann auch wunderbar Mandelsplitter auf die unterste Schicht oder oben drauf geben, dann hat man nochmal einen zusätzlichen Crunch.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Sahnetorte mit Chiasamen und 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