

Erdbeermousse-Eierlikörtorte mit frischen Erdbeeren

Zutaten

Boden:

3 Eier

70 g Zucker

1 Vanilleschote

60 g Mehl

15 g Speisestärke

20 g Butter

4 EL Kakaopulver zum Backen

Füllung:

400 g Erdbeeren

100 g Puderzucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

7 Blätter weiße Gelatine

500 ml Sahne

Geleespiegel:

400 g Erdbeeren

80 g Zucker

5 Blatt weiße Gelatine

150 ml kaltes Wasser

Tränken des Bodens:

1 EL des Erdbeergelees

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

40 ml Läuterzucker

Deko:

300 g Erdbeeren

1 Pkg roter Tortenguss

150 ml Wasser

nach Geschmack weiße und dunkle Schokolade



Zubereitung

Für den Boden die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit den Eiern und dem Zucker im Wasserbad aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse darf aber nur warm sein. Im Anschluss 10 Min. kalt rühren. Speisestärke, Kakao und Mehl langsam der Masse unterheben. Leicht erhitzte Butter vorsichtig einrieseln lassen und vermengen. Den Teig in einer Springform bei 170 Grad Umluft ca. 20 Min. backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Erdbeermousse-Eierlikörtorte mit frischen Erdbeeren](#)

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

Erdbeermousse-Eierlikörtorte mit frischen Erdbeeren

Herstellen des Gelees: gewaschene Erdbeeren gut abtropfen lassen, klein schneiden und mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und bei gleichmäßiger Hitze weich kochen. Danach mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb geben. Jetzt die Gelatine in die heiße Erdbeermasse zugeben und abkühlen lassen. Vorsicht, die Masse darf nicht eingefroren werden, denn sie soll streichzart wie Marmelade sein.

Den kalten Boden auf die Tortenunterlage legen und mit dem Ring verschließen. 1 EL des Gelees mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Läuterzucker vermengen und den Boden damit bestreichen.

Nun zur Mousse: Die gewaschenen Erdbeeren fein pürieren und durch ein Sieb drücken. Den Puderzucker sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierliköriterrühren. Die eingeweichte Gelatine (in Wasser) gut ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Diese in das Erdbeermark geben und vermengen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse gut kalt stellen.

Nun wird 1/3 der Masse in den Tortenring auf den Boden gestrichen. Darauf kommt das restliche Gelee. Je kälter die Mousse ist, umso einfacher lässt sich das Gelee verteilen. Am besten mit einem großen Spatel. Restliches Mousse auf das Gelee geben. Glatt streichen und wieder kalt stellen.

Tortenguss aufkochen. Oben auf die Erdbeeren nach Belieben dekorieren und mit dem Tortenguss überdecken. Weiße Schokolade kleinraspeln und drüber geben.

Am äußeren, unteren Rand dunkle Schokolade-Raspeln (passend zum dunklen Boden) verteilen, diese haften durch die Mousse von ganz alleine.

Leser-Tipp

Vorsicht mit der Mousse, die muss immer schön kalt sein ;-)

[Link zum Rezept: Erdbeermousse-Eierlikörtorte mit frischen Erdbeeren](#)