

# Himbeer-Götter-Mousse Eierlikörtorte

## Zutaten

(28 cm – 16 Tortenstücke)

### Boden:

5 Eier  
220 g Zucker  
250 ml neutrales Speiseöl  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
1 Pkg Backpulver

### Himbeer Göttermousse:

1 Beutel Götterspeise "Himbeere"  
100 ml kochendes Wasser  
120 g Zucker  
750 g Magerquark  
300 ml Milch oder Sahne  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
15 g Sofortgelatine

### Waldmeister Göttermousse:

1 Beutel Götterspeise "Waldmeister"  
100 ml kochendes Wasser  
120 g Zucker  
750 g Magerquark  
300 ml Milch  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
15 g Sofortgelatine  
100 g Himbeermarmelade  
200 g frische Himbeeren

### Spitze – Magic Decor:

Menge variiert je nach Größe der Magic Decor Matte!  
20 g Magic Decor  
25 ml handwarmes Wasser (max. 40 Grad)  
5 g Fraix "Himbeere" (Getränkpulver zum Anrühren) so erhält die Spitze einen schönen rosafarbenen Farbton

### Dekoration:



[Link zum Rezept: Himbeer-Götter-Mousse Eierlikörtorte](#)

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

# Himbeer-Götter-Mousse Eierlikörtorte

50 g Zartbitter Kuvertüre  
200 g Sahne  
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
frische Himbeeren

## Zubereitung

Eierlikörboden:  
Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker weißschäumig aufschlagen. Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unter die aufgeschlagene Eiermasse laufen lassen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unter die Masse heben. In eine Backform/Backring (28 cm) füllen und 50-60 Minuten backen.

### TIPP:

Der Teig ist ziemlich flüssig – falls Sie mit einem Backring backen, einfach etwas Teig an den Rand geben und 4 Minuten kurz anbacken. Danach restlichen Teig hinzugeben und die angegebene Zeit backen.

### Himbeer- Mousse:

Die Götterspeise im heißen Wasser auflösen. Quark, 200 ml Milch, Zucker, Sofortgelatine und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Die restlichen 100 ml Milch in die aufgelöste Himbeer-Götterspeise geben und dies dann langsam in die Quarkmasse einrühren.

### Waldmeister- Mousse:

Die Götterspeise im heißen Wasser auflösen. Quark, 200 ml Milch, Zucker, Sofortgelatine und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Die restlichen 100 ml Milch in die aufgelöste Waldmeister-Götterspeise geben, und dies dann langsam in die Quarkmasse einrühren.

### Spitze - Magic Decor:

Die Zutaten zusammen anrühren. Spitzenmatte auf ein Backblech/Backgitter legen und die Masse in die Matte streichen. Bei 100 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 – 18 Minuten backen. Abkühlen lassen und vorsichtig von der Spitzenmatte lösen. Fertige Bänder auf eine Backfolie legen und in einem Gefrierbeutel luftdicht verpacken, bis man die Spitze benötigt. An der Luft trocknet die Spitze sonst aus und bricht.

### Schoko Gläser Deko:

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke unten abschneiden und das Motiv auf eine Backfolie / Backpapier spritzen. Kühl stellen, bis die Schokolade vollständig ausgehärtet ist.

### Aufbau Torte:

Den bereits erkalteten Boden 2x waagrecht durchschneiden. Tortenring um den ersten Boden legen. Himbeermarmelade auf dem Tortenboden verstreichen.

Die Himbeer- und Waldmeister Göttermousse auf je 3 Portionen aufteilen. In die Mitte des Bodens etwas Waldmeister-Göttermousse geben und glatt streichen. Auf den restlichen freien Platz einen Teil der Himbeer-Göttermousse geben und glatt streichen. 100 g Himbeeren auf der Himbeermousse verteilen.

Boden einlegen. Den Vorgang mit je einer Portion Mousse wiederholen, nur diesmal kommt die Himbeer-Göttermousse in die Mitte und das Waldmeister-Göttermousse nach außen. Die restlichen frischen Himbeeren auf der Waldmeister-Göttermousse verteilen. Boden einlegen.

Die restlichen 2 Portionen vom Mousse nacheinander auf dem letzten Tortenboden verstreichen. Torte über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

### Abschluss:

[Link zum Rezept: Himbeer-Götter-Mousse Eierlikörtorte](#)

# Himbeer-Götter-Mousse Eierlikörtorte

Tortenring abnehmen. Die Sahne steif schlagen und den Tortenrand damit einstreichen. Restliche Sahne in eine Garnierspritze oder Spritzbeutel füllen und Tupfen nach Wunsch spritzen. Die Schoko-Glas-Deko vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die Torte legen. Mit Hilfe einer Spritze den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Schoko-Gläser-Deko füllen. Die Himbeeren halbieren und auf der Torte anbringen. Die Spitze am Tortenrand anbringen.

Ich wünsche gutes Gelingen und einen guten Appetit.

## Leser-Tipp

Die Schoko-Gläser-Deko und Spitze können Sie auch schon ein paar Tage vorher zubereiten. Wichtig ist nur, dass Sie die Spitze luftdicht verpacken. Wer kein Magic Decor hat, lässt diese einfach weg. Man kann statt dessen ein paar Schoko-Gläser mehr herstellen und diese an den Rand setzen. Ist dann auch hübsch anzusehen.

[Link zum Rezept: Himbeer-Götter-Mousse Eierlikörtorte](#)

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