

Himbeer-Maracuja Eierlikörtorte

Zutaten

Himbeer-Maracuja Eierlikörtorte

Böden:

- 2 Eier
- 2 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 50 g zerlassene Butter

Füllungen (1. und 2. Schicht)

- 7 Blatt Gelatine
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 500 ml Sahne
- 70 g Puderzucker

(1. Schicht):

- 300 g Himbeeren, frisch oder aufgetaut
- 2 EL Zucker
- 2 TL Speisestärke

(2. Schicht):

- 80 ml Maracujasaft (Zweite Schicht)
- 2 TL Speisestärke

Eierlikör-Maracuja Spiegel (3. Schicht):

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Maracujasaft
- 4 EL Joghurt
- 4 Blätter Gelatine

Himbeerschokoladendecke (4. und letzte Schicht):

- 200 g Weiße Kuvertüre
- 180 g Schlagsahne
- 4-5 EL Himbeersirup

Sahnedekor:



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

Himbeer-Maracuja Eierlikörtorte

2 Becher Schlagsahne
3 TL Puderzucker
2 Pkg Sahnesteif
4 EL Maracujasaft mit 1 TL Speisestärke angedickt

Sonstige Dekoration:

Himbeeren
Schokodrops

Zubereitung

Böden:

Die Eier mit dem heißen Wasser im Mixer oder dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig aufschlagen. Dann den Zucker und den Vanillezucker hinzugeben und ca. 2 Minuten weiterschlagen. Das Mehl wird mit der Speisestärke vermischt, auf die Eicreme gesiebt und mit einem Teigschaber vorsichtig untergehoben. Die Butter hinzugeben und ebenfalls unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Nach dem Erkalten den Boden in 2 Teile bzw. Böden schneiden.

Füllungen:

Die Himbeeren werden mit 2 EL Zucker in einem Topf so lange erhitzt, bis sich der Zucker darin vollständig aufgelöst hat. Danach wird die Himbeermasse durch ein Sieb gestrichen. Der Himbeersaft wird zum Abkühlen zur Seite gestellt. Zum Andicken werden 2 TL Speisestärke in den kalten Himbeersaft gegeben und verrührt. Nebenbei werden ebenfalls 2 TL Speisestärke zum Andicken in den Maracujasaft gegeben. Anschließend gut verrühren.

Die Gelatine wird nach Packungsanweisung eingeweicht und aufgelöst. Der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Puderzucker werden miteinander verrührt. Die Gelatine wird untergerührt und die steif geschlagene Sahne vorsichtig untergehoben. Die Füllung wird in 2 Schüsseln aufgeteilt, sodass 2 Cremes entstehen. In die eine Hälfte der Creme wird der Himbeersaft hinzugegeben, vermischt und gleichmäßig auf den Tortenboden verteilt. In die andere Hälfte wird der Maracujasaft hinzugegeben, verrührt und mit Hilfe einer Winkelpalette auf die erste Füllung verteilt bzw. gestrichen. Anschließend wird die zweite Füllung nun mit dem letzten Tortenboden abgeschlossen. Die Torte muss nun für mindestens 2 Stunden kalt gestellt werden, damit die Cremes fest werden und an der Torte weiter gearbeitet werden kann.

Eierlikör-Maracuja Spiegel (3. Schicht):

Der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör wird mit dem Maracujasaft und dem Joghurt verrührt. Anschließend die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Nach Packungsanleitung auflösen und unter die Masse rühren. Auf der Torte gleichmäßig verteilen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Himbeerschokoladendecke (letzte Schicht):

Die Sahne wird zusammen mit dem Himbeersirup in einem Topf erhitzt. Danach wird die weiße Schokolade gehackt und zur heißen Himbeersahne gegeben, damit sich diese in der Sahne auflöst und verbindet. Die Masse kurz abkühlen lassen. Diese wird im lauwarmen Zustand auf die letzte Schicht der Torte gegossen und mehrere Stunden kalt gestellt.

Nachdem die Torte im Kühlschrank war, kann die Garnierung der Torte mit Sahne beginnen.

Sahnedekor:

Die Sahne mit dem Puderzucker, Sahnesteif und angedickten Maracujasaft steif schlagen. Anschließend in einen Spritzbeutel mit Sternaufsatz füllen und die Torte mit kleine Sahnehäubchen, Schokodrops und Himbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Maracuja 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