

Mein Verpoorten Eierlikör Himbeer-Baiser-Käse Träumchen

Zutaten

Mürbeteig:

200 g Mehl
25 g Backkakao
110 g kalte Butter
55 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Vanilleextrakt
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Eierlikör-Käsemasse:

750 g Sahnequark (20%, austauschbar durch 40% oder Magerstufe)
250 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Sahne
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g geschmacksneutrales Öl
80 g Maisstärke (kann ersetzt werden durch 2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen)
200 g frische Himbeeren

Eierlikör-Sahneschicht:

200 g Sahne
2 TL San Apart
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Baiserschicht:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker
40 g Himbeerpüree (ca 100 g gefrorene, aufgetaute Himbeeren durch ein Sieb streichen und 40 ml abmessen)
1 1/2 TL Sofortgelatine oder San Apart

Deko:

ein Küchengasbrenner , alternativ Backofen mit Grillfunktion
Himbeeren



[Link zum Rezept: Mein Verpoorten Eierlikör Himbeer-Baiser-Käse Träumchen](#)

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

Mein Verpoorten Eierlikör Himbeer-Baiser-Käse Träumchen

einige Minzblättchen oder Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung

Mürbeteig:

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel oder Küchenmaschine geben und mit den Knethaken verkneten. (Im Thermomix auf Stufe 5 solange, bis alle Zutaten verbunden sind).

Den Teig unter Klarsichtfolie ausrollen. Mit Hilfe der Backform/ des Backringes in entsprechender Größe ausstechen. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen, den Backring auf eine Backfolie/Backpapier setzen. Die Ränder der Form fetten. Die Teigreste zu Rollen formen, an den Rand der Form legen und einen Rand formen. Die Form 30-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eierlikör-Käsemasse:

In der Zwischenzeit alle Zutaten in eine Rührschüssel/Küchenmaschine geben und verrühren. 2/3 der Käsemasse auf den Teig geben. Darauf die Himbeeren verteilen. Jetzt die restliche Käsemasse darüber geben. In den Backofen geben und ca 65 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Backpapier abdecken. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Fertigstellung des Kuchens:

Für die Zubereitung der Eierlikör-Sahneschicht die Sahne mit dem San Apart steif schlagen. Auf die Torte streichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber träufeln.

Die Baisermasse kann man im Thermomix oder über dem Wasserbad herstellen. Eiweiß, Salz und Zucker in den Thermomix geben und 8 Min./ 65°/Stufe 3,5 mit dem Schmetterling erhitzen. Alternativ einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen und das Wasser erhitzen. Darauf eine Metallschüssel setzen. Der Boden der Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Eiweiß, Salz und Zucker in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät SOFORT auf höchster Stufe schlagen oder aber mit einem Schneebesen von Hand. Hier ist es wichtig, dass konstant weitergeschlagen wird. Hat die Masse eine Temperatur von 65° erreicht (ich kontrolliere die Temperatur mit einem einfachen Lebensmittelthermometer), sofort vom Herd nehmen. Die Baisermasse ca. 10 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine aufschlagen. Das Himbeerpüree mit Sofortgelatine oder San Apart verrühren und mit einem Schneebesen unter den Baiser ziehen. Die Masse kuppelförmig auf der Sahneschicht des Käsekuchens verteilen. Mit einem Löffel oder einer Palette nach Wunsch dekorieren. Mit Hilfe eines Küchenflambierbrenners die Spitzen bräunen. Wer keinen Küchenbrenner hat, kann die Torte auch 1-2 Minuten unter den Backofengrill stellen. Auf Sicht!!!

Mit Himbeeren und einigen Minzblättchen oder Zitronenmelisseblättchen dekorieren.

Guten Appetit!

Schritt für Schritt Fotos auf meinem Blog. Tanja's "Süß & Herzhaft"

Auf meinem Blog Tanja's "Süß & Herzhaft" findet man unter Rezepte A-Z folgende Rezeptideen mit Eierlikör:

1. Verpoorten Eierlikör Erdbeer Sahnträumchen
2. Ostertorte - Gefüllte Zebratorte mit Schokosahne und Eierlikörsahne
3. Eierlikörkuchen mit Hase
4. Stricknadelorte mal anders
5. Eierlikör-Schokoladen-Panna Cotta-Torte

Anlässlich des aktuellen Rezeptwettbewerbes folgen weitere. Viel Spaß beim Eierlikörtorten backen!

[Link zum Rezept: Mein Verpoorten Eierlikör Himbeer-Baiser-Käse Träumchen](#)