

Erdbeer-Stracciatella-Eierlikörtorte

Zutaten

Biskuitboden:

6 Eier
5 EL warmes Wasser
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1/2 Pkg Backpulver
1 EL Kakao

Füllung:

750 g Erdbeeren
250 g Quark
4 Becher Sahne
4 Pkg Sahnesteif
100 g Puderzucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zartbitter-Raspelschokolade
roter Tortenguss

Zubereitung

Für den Biskuitboden Eier mit warmem Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. In einer Springform ca. 30 Min. bei Ober/Unterhitze backen. Boden auskühlen lassen und zweimal durchschneiden.

Die Hälfte der Erdbeeren klein würfeln. Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker verrühren. 3 Becher Sahne mit 3 Päckchen Sahnesteif fest schlagen, Quarkmasse und Raspelschokolade unterrühren. Danach die gewürfelten Erdbeeren unterheben.

Tortenring um den unteren Boden legen und die Hälfte der Erdbeer-Sahne-Masse darauf verteilen. Zweiten Boden drauflegen und mit der restlichen Erdbeer-Sahne-Masse bestreichen, dann dritten Boden drauflegen. 1 Becher Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif fest schlagen und auf dem dritten Boden verstreichen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf die Sahne legen.

Mit rotem Tortenguss überziehen. Danach für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Leser-Tipp

Man kann den Biskuitboden nach Geschmack noch mit ein wenig Schnaps tränken.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Stracciatella-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