

Eierlikörtorte "Himbeer-Schnecken-Träumchen"

Zutaten

Ca. 12 Portionen

Biskuit:

4 Eier

200 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

125 g Mehl

1 TL (Weinstein-) Backpulver

Füllen der Biskuitrolle:

200 - 300 g Himbeerkonfitüre ohne Stücke, selbstgemacht oder gekauft

Eierlikör-Mascarpone-Sahne:

30 g Zucker

250 g Mascarpone

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

8 TL San Apart

800 g Sahne

1 TL Vanilleextrakt

8 TL San Apart

200 g Himbeeren

Deko der Torte:

400 g Sahne

6 TL San Apart

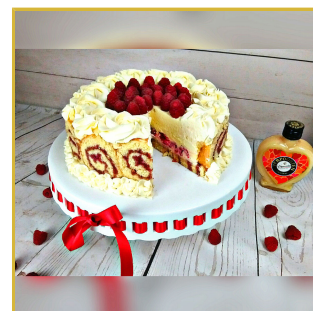
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Himbeeren

Zubereitung

Biskuitrolle:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel/Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe zwischen 10 und 15 Minuten hellcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver über die Eiermasse sieben und mit dem Teigschaber unterheben. Ein Backblech mit Backpapier belegen, evtl. einen eckigen Backrahmen in Blechgröße darauf stellen, den Teig einfüllen und ca 8-10 Minuten backen. Stäbchenprobe. Nur so lange backen, bis kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt. Ein sauberes Küchentuch mit Wasser besprühen, alternativ kann man das Tuch mit Zucker bestreuen. Die Teigplatte darauf stürzen. Das Backpapier abziehen. Die Himbeermarmelade verrühren und auf die noch heiße Biskuitplatte streichen. Sofort von der Längsseite aufrollen. Vollständig erkalten lassen. In ca 1 cm dicke Scheiben schneiden.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Himbeer-Schnecken-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

Eierlikörtorte "Himbeer-Schnecken-Träumchen"

Einen Tortenring/Springform (ich verwende einen Durchmesser von 24 cm) auf eine Tortenplatte stellen. Die Biskuitscheiben zunächst auf den Boden legen, die restlichen an den Rand stellen.

Füllung:

Zucker, Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und San Apart kurz zu einer homogenen Masse verrühren. Dafür kann die Küchenmaschine oder auch ein Handrührgerät verwendet werden. Die Sahne mit dem Vanilleextrakt in ein eiskaltes Gefäß/Küchenmaschine geben und kurz auf höchster Stufe schlagen. Das restliche San Apart einrieseln lassen und steif schlagen. Die Sahne unter die Eierlikör-Mascarpone Creme heben.

Fertigstellung der Torte:

1/3 der Creme auf den Biskuitrollen-Boden streichen. Darauf 200 g Himbeeren verteilen. Die restliche Creme darüber verteilen. In den Kühlschrank stellen. Währenddessen Sahne mit San Apart steif schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Eierlikörsahne in einen Spritzbeutel mit großer Zackentülle füllen. Flache Rosetten auf den äußeren Rand der Torte spritzen. Auf der Mitte der Torte Himbeeren anrichten. Am unteren Tortenrand ebenfalls kleine Rosetten aus Eierlikörsahne spritzen.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör findet Ihr auf meinem Blog Tanja's "Süß & Herzhaft" unter Rezepte A-Z.

Leser-Tipp

Die Torte kann auch mit Heidelbeeren oder Erdbeeren zubereitet werden.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Himbeer-Schnecken-Träumchen"](#)