

Fruchtige Himbeer-Eierlikör-Traumtorte

Zutaten

1. Tortenboden:

3 Eiweiß

35 g Zucker

70 g gemahlene Mandeln

15 g Mehl

65 g Puderzucker

2. Tortenboden:

3 Eier

110 g Zucker

50 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

Himbeerschaum:

250 g Himbeerpüree

2 EL Himbeerlikör

1 Eiweiß

250 g Sahne

150 g Zucker

1 Prise Salz

6 Blatt Gelatine

Himbeergelee:

400 g Himbeeren

75 g Puderzucker

3 Blatt Gelatine

Eierlikörcreme:

125 ml Milch

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL geriebene Tonkabohne

4 Eigelbe

150 g Zucker

200 g Sahne

8 Blatt Gelatine

Himbeer-Geleespiegel:

125 ml Himbeernektar

30 ml Himbeersirup



[Link zum Rezept: Fruchtige Himbeer-Eierlikör-Traumtorte](#)

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

Fruchtige Himbeer-Eierlikör-Traumtorte

2 Blatt Gelatine

Dekoration:

12 Himbeeren

Minzblätter

Zubereitung

1. Tortenboden:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Mandeln, gesiebttes Mehl und Puderzucker mischen und unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und 12 Minuten backen. Aus der Form lösen und kalt stellen.

2. Tortenboden:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb unterheben. Mehl sieben, mit den Mandeln mischen und unter den Teig ziehen. Backform mit Backpapier auslegen und den Teig verstreichen. Ca. 15 Minuten backen.

Himbeerschaum:

Gelatine nach Anleitung einweichen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Gelatine in einem Topf mit dem Himbeerlikör auflösen. Mit dem Himbeerpüree angleichen. Sahne und Eiweiß nacheinander unter die Himbeermasse heben. Den ersten Tortenboden mit einem Ring umschließen, den Himbeerschaum darauf verteilen und kühl stellen.

Himbeergelee:

Himbeeren mit Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen. Gelatine nach Anleitung einweichen und auflösen. Gelatine mit dem Himbeermasse angleichen. Himbeergelee auf den Himbeerschaum streichen und wieder kalt stellen.

Eierlikörcreme:

Gelatine nach Anleitung einweichen. Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und geriebene Tonkabohne erhitzen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Den Milch-Eierlikörmix unterrühren. Diese Masse in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine auflösen und in der Masse angleichen. Diese Masse jetzt in einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie kalt ist, dann die Sahne unterheben. Den 2. Tortenboden auf das Himbeergelee legen, die Eierlikörmasse darauf verstreichen und wieder kühl stellen.

Himbeer-Geleespiegel:

Gelatine nach Anleitung einweichen. Gelatine auflösen und den Himbeernektar und Sirup einrühren, abkühlen lassen. Himbeergeleespiegel auf der Eierlikörcreme verteilen und nochmal kalt stellen.

Torte mit Himbeeren und Minzblätter dekorieren.

Leser-Tipp

Die Torte ist sehr zeitaufwendig, aber der tolle Himbeer- mit Eierlikörgeschmack verwöhnt sie. Ich habe die Torte in einer rechteckigen Form gemacht, man kann auch eine runde Backform verwenden.

[Link zum Rezept: Fruchtige Himbeer-Eierlikör-Traumtorte](#)

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