

Himbeer-Joghurt-Sahne Eierlikörtorte

Zutaten

Streuselteig:

140 g Weizenmehl
40 g Zucker
70 g weiche Butter

Biskuit:

3 Eier
2 EL warmes Wasser
100 g Zucker
½ TL Vanillemark
125 g Weizenmehl
1 TL Backpulver

Fruchtfüllung:

300 g Himbeeren
50 ml Himbeersaft
50 g Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
7 Blatt Gelatine

Joghurt-Sahne-Eierlikörfüllung:

400 g Sahne
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Griechischer Joghurt
12 Blatt Gelatine
75 g Zucker

Zum Verzieren:

300 g Sahne
125 g Himbeeren
Minzblätter
Puderzucker

Zubereitung

Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu Streuseln verarbeiten. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform 26 cm verteilen und zu einem Boden andrücken.

Biskuit:



[Link zum Rezept: Himbeer-Joghurt-Sahne 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

Himbeer-Joghurt-Sahne Eierlikörtorte

Eier mit dem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanille unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig heben. In die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Tortenboden mit den Streuseln in einen Tortenring legen. Den zweiten Boden zu Seite legen.

Fruchtfüllung:

Gelatine einweichen. Himbeersaft mit Zucker verrühren und aufkochen lassen. Gelatine darin auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Himbeeren unterheben. Die Fruchtfüllung gleich auf dem Tortenboden verteilen.

Joghurt-Sahne-Eierlikörfüllung:

Gelatine einweichen und auflösen. Sahne steif schlagen. Joghurt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker verrühren. Etwas der Masse mit der aufgelösten Gelatine angleichen und dann unter die restliche Masse rühren. Die steif geschlagenen Sahne unterheben. Masse etwas anziehen lassen und dann auf die Fruchtfüllung schichten. Ca. 3-4 Stunden kühl stellen.

Zum Verzieren:

Sahne steif schlagen. Tortenring von der Torte lösen. Die Torte oben und rundherum mit der Sahne einstreichen. Mit Himbeeren und Minze verzieren.

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