

# Rosmarin-Kokos auf Eierlikör-Erdbeerträumchen "Verpoorten Original Sommergenuss" Eierlikörtorte

## Zutaten

### Biskuitteig:

8 Eiweiß  
350 g Zucker  
15 g Vanillezucker  
8 Eigelbe  
175 g Mehl  
175 g Speisestärke  
20 g Backpulver  
120 g Erdbeeren  
optional: rote Lebensmittelfarbe  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
optional: gelbe Lebensmittelfarbe  
100 ml Kokosmilch  
50 g Kokosraspeln

### Kokoscreme:

200 g weiße Schokolade  
200 ml Sahne  
200 ml Kokosmilch  
250 g Mascarpone  
100 g Kokosraspeln

### Eierlikör-Buttercreme:

250 ml Milch  
1 Pkg Vanillepuddingpulver  
2 EL Zucker  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
125 g Butter  
2 EL Kokosraspeln

### Rosmarinsahne:

8 Zweige frischer Rosmarin  
2 EL Zucker  
200 ml Sahne  
1 Sahnesteif  
optional: grüne Lebensmittelfarbe

### Füllung:

500 g Erdbeeren



[Link zum Rezept: Rosmarin-Kokos auf Eierlikör-Erdbeerträumchen "Verpoorten Original Sommergenuss" 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

# Rosmarin-Kokos auf Eierlikör-Erdbeerträumchen "Verpoorten Original Sommergenuss" Eierlikörtorte

5 EL Erdbeermarmelade

Dekoration:

2 EL Kokosraspeln

2 EL Zucker

100 g weiße Schokolade

Erdbeeren

Rosmarinzweige

optional: essbare Diamanten

optional: Coquitos (kleine Mini-Kokosnüsse)

Backform: 24 cm Springform

## Zubereitung

Den Backofen vorheizen auf 180°C mit Ober-/Unterhitze. Dann den Boden der 24er Springform mit einem zugeschnittenen Stück Backpapier auslegen, damit man den Biskuitboden nach dem Backen gut aus der Form lösen kann. Der Rand darf allerdings nicht eingefettet werden, sonst geht der Teig nicht in die Höhe.

Als Nächstes das Eiweiß steif schlagen, sodass es beim Umdrehen der Schüssel nicht ausläuft. Den Zucker mit dem Vanillezucker vermischen und esslöffelweise unter ständigem Schlagen einstreuen.

Das Eigelb kurz aufschlagen und vorsichtig unter das Eiweiß heben. Nun Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und anschließend sieben. Das Gemisch nach und nach auf die Eiweißmasse geben und sorgfältig unterheben. Am besten nicht zu lange, sondern zügig verarbeiten!

Den Teig gleichmäßig auf 3 Schüsseln verteilen. Etwa 375 g Teig ergibt dies jeweils - die Menge kann aber leicht variieren, je nachdem, wie viel schon vom Teig geschleckt wurde. :-)

Die Erdbeeren pürieren und in einen der Teige untermischen. Optional noch ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe hinzugeben, um eine intensivere Farbe zu erhalten. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und für ca. 20-25 Minuten backen.

Derweil den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die zweite Teigmasse mischen und auch hier optional etwas gelbe Lebensmittelfarbe hinzufügen. Den gebackenen Erdbeerbiskuit etwas auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Springform nehmen. Die Form wieder mit Backpapier auslegen, die Eierlikörmasse einfüllen und 20-25 Minuten backen.

Die Kokosmilch und die Kokosraspeln unter die dritte Teigmasse mischen. Den gebackenen Eierlikörbiskuit auskühlen lassen und aus der Form lösen. Abermals die Springform mit Backpapier auslegen, die Kokosmasse einfüllen und für 20-25 Minuten backen. Alle 3 Böden mit einem Tuch abdecken und über Nacht stehen lassen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die Sahne und die Kokosmilch hinzugeben und beides unterrühren. Wenn die Kokosmilch durch Kühlung etwas fest ist, einfach so lange mit dem Schneebesen rühren, bis sich alle Klumpen aufgelöst haben. Anschließend die Masse im Kühlschrank 2 Stunden abkühlen lassen.

Sobald die Creme abgekühlt ist, die Mascarpone und die Kokosraspeln untermischen, sodass eine gleichmäßige Creme entsteht. Abermals kalt stellen.

Das Puddingpulver zusammen mit dem Zucker und 2 Esslöffel der kalten Milch glatt rühren. Dann die restliche Milch aufkochen lassen, das angerührte Pulver hinzugeben und mit dem Schneebesen stetig weiter rühren, während der Pudding abermals aufkocht. Unter Rühren abkühlen lassen, damit der Pudding nicht anbrennt und sich keine Haut bildet. Sobald der Pudding etwas abgekühlt ist, kann der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untergerührt werden. Die Butter kann für den nächsten Schritt bereits aus dem Kühlschrank gelegt werden.

[Link zum Rezept: Rosmarin-Kokos auf Eierlikör-Erdbeerträumchen "Verpoorten Original Sommergenuss" Eierlikörtorte](#)

# Rosmarin-Kokos auf Eierlikör-Erdbeerträumchen "Verpoorten Original Sommergenuss" Eierlikörtorte

Zur Weiterverarbeitung müssen sowohl die Butter als auch der Pudding Zimmertemperatur haben. Dies ist wichtig, damit die perfekte Buttercreme entsteht und keine Gerinnung stattfindet! Die Butter mit dem Rührgerät kräftig aufschlagen und nach und nach löffelweise den Eierlikörpudding hinzufügen. Die Masse nun kühl stellen. Die Kokosraspeln noch beiseite lassen.

Den Rosmarin waschen, dann mit einem Tuch etwas trocknen und die Nadeln mit den Fingern von den Zweigen zupfen. Diese anschließend mit einem Messer sehr klein hacken. Zwei TL gehackten Rosmarin für die Dekoration beiseite stellen. Den Zucker mit dem restlichen Rosmarin vermischen.

Die Sahne steif schlagen und währenddessen das Sahnesteif langsam einrieseln lassen. Nun den Rosmarin-Zucker unterrühren. Nach Wahl noch ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe hinzufügen, so entsteht ein schönes Grün.

Die drei Biskuitböden in der Mitte vorsichtig halbieren. Die Erdbeeren waschen und deren Blätter mit einem Küchenmesser entfernen. Den Innenrand der Springform einfetten, mit zugeschnittenem Backpapier auslegen und um den ersten Erdbeerbiskuit legen.

Nun beginnt das Schichten! Die Erdbeeren gleichmäßig und kreisförmig mit der angeschnittenen Seite nach unten auf den Biskuitboden verteilen. Sie sollten ungefähr die gleiche Höhe haben und müssen eventuell zurechtgeschnitten werden. Anschließend etwa ein Drittel der gekühlten Kokoscreme auf die Erdbeeren verteilen. Dabei sparsam vorgehen und nur so viel Creme benutzen, dass die Zwischenräume gefüllt und die Erdbeeren bedeckt sind. Die restliche Creme wieder kühl stellen.

Den ersten Eierlikörbiskuit auf die Kokoscreme setzen und diesen leicht andrücken. Nun die Hälfte der Rosmarinsahne darauf verteilen.

Als Nächstes den ersten Kokosbiskuit auflegen und die Hälfte der Eierlikör-Buttercreme auf diesen streichen.

Den zweiten Erdbeerbiskuit auflegen und leicht andrücken. Die Erdbeermarmelade mit einer Gabel verrühren und auf den Biskuitboden verteilen.

Den zweiten Eierlikörbiskuit auf die Marmelade setzen. Dann die restliche Rosmarinsahne darauf verteilen.

Schließlich auch den zweiten Kokosbiskuit auflegen. Den Tortenring entfernen und die restliche Kokoscreme dünn auf den gesamten Tortenrand verteilen. Die beiseite gestellten Kokosraspeln unter die restliche Eierlikör-Buttercreme mischen und alles auf den Tortendeckel verteilen - gerne darf die Buttercreme seitlich etwas runterlaufen. Dann die Torte für eine Stunde kalt stellen.

Den beiseite gestellten Rosmarin mit den Kokosraspeln und dem Zucker vermischen. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die gekühlte Torte gießen. Nun die Torte rasch nach Belieben verzieren: Mit Erdbeeren, einigen Rosmarinzweigen, den Rosmarin-Kokosraspeln und für einen besonderen Wow-Effekt mit essbaren Diamanten und kleinen Coquitos, die teils ganz, teils halbiert auf der Torte dekoriert werden.

Die Torte ein letztes Mal für mindestens eine Stunde kühlen und dann mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren und genießen! :-)

## Leser-Tipp

Die Biskuitböden am Vorabend backen, sodass sie über Nacht vollständig auskühlen können und sich am nächsten Tag problemlos halbieren lassen. In den ersten 20 Minuten die Backofentüre nicht öffnen, sonst könnte der Biskuit zusammenfallen! Wer von der Rosmarinsahne besonders angetan ist, kann eine Extraportion davon zubereiten und sie zusammen mit dem Tortenstück servieren.

Die Kombination aus Rosmarin, Kokos und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist einmalig und wird sich bei Anlässen jeglicher Art zum Blickfang des Tortenbuffets entpuppen :-). Der anschließende Genuss-Moment ist garantiert!

[Link zum Rezept: Rosmarin-Kokos auf Eierlikör-Erdbeerträumchen "Verpoorten Original Sommergenuss" Eierlikörtorte](#)