

Sommerliche Himbeer-Joghurt-Torte mit Eierlikör und Waffelröllchen

Zutaten

Boden:

4 Eier
250 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
125 ml Öl
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mehl
3 TL gestr. Backpulver

Vanille-Eierlikör-Füllung:

400 ml Vollmilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eigelbe
1 Vanilleschote
1 Pkg Vanillezucker
1 EL Zucker
5 TL Speisestärke (gehäuft)
200 g Schlagsahne
1 Pkg Sofortgelatine

Schokoladenschicht:

80 g zimmerwarme Butter
250 g Puderzucker
1 TL Salz
1 TL Backkakao
300 g Vollmilchschokolade
10 ml heiße Milch

Himbeerschicht:

600 g tiefgekühlte Himbeeren
2 Becher Naturjoghurt
90 g Zucker
6 Blätter Gelatine

Zum Verzieren:

Waffelröllchen für den Rand der Torte
frische Himbeeren
Schokoraspeln



[Link zum Rezept: Sommerliche Himbeer-Joghurt-Torte mit Eierlikör und Waffelröllchen](#)

Sommerliche Himbeer-Joghurt-Torte mit Eierlikör und Waffelröllchen

Mini Basiers

Zubereitung

Boden:

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Anschließend das Öl mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Eigelb hinzugeben. Langsam das Mehl und das Backpulver in kleinen Schritten bei kleinster Stufe unterheben. Die Masse anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und ca. 25 Minuten bei 180° C (vorgeheizt) backen. Den Tortenboden in der Springform oder Backrahmen vollständig erkalten lassen. Danach in 3 einzelne Böden schneiden.

Vanille-Eierlikör-Füllung:

400 ml Milch in einem Kochtopf erhitzen und das Mark einer Vanilleschote hinzugeben. In der Zeit den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Vanillezucker, Zucker, den beiden Eigelben und der Speisestärke glatt rühren. Wenn die Milch kocht, die Eierlikörmasse mit den weiteren Zutaten unter ständigem Rühren hinzugeben. Die Masse kurz aufkochen und den Pudding danach vollständig erkalten lassen. Anschließend die Schlagsahne steif schlagen und den kalten Pudding schrittweise unterheben. Die Sofortgelatine hinzugeben und gut unter die Masse bringen. Die Vanille-Eierlikör-Füllung auf den Boden der Torte verstreichen und mit dem zweiten Boden abdecken.

Schokoladenschicht:

Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Die Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und unter Rühren abkühlen lassen. Das Salz, den Puderzucker und den Backkakao unterrühren. Falls die Masse nicht streichfähig ist, ein paar EL heiße Milch hinzugeben. Die Schokocreame wird nun auf den zweiten Boden der Torte verstrichen und mit dem dritten Biskuitboden abgeschlossen.

Himbeerschicht:

Die Himbeeren in einem Topf mit dem Zucker erhitzen. Die Himbeeren kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Den Saft abkühlen lassen und unter den Joghurt heben. Die Gelatine nach Anweisung auflösen und vorsichtig untermengen. Die Sahne steif schlagen und anschließend gut unterheben. Die cremige Masse gleichmäßig auf den letzten Tortenboden verteilen und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach dem Erkalten den Rand der Torte mit Waffelröllchen garnieren und die Decke der Torte mit frischen Himbeeren, Mini Baisers und Schokoraseln verzieren.

[Link zum Rezept: Sommerliche Himbeer-Joghurt-Torte mit Eierlikör und Waffelröllchen](#)