

Buttercremetorte mit Erdbeeren und Mandeln "Eierlikör küsst Erdbeere"

Zutaten

Mandelböden:

Da sechs Mandelböden benötigt werden, aber nicht alle Böden gleichzeitig gebacken werden können, die Zutaten entsprechend aufteilen.

Die aufgeführten Zutaten sind für 6 Böden:

450 g geschälte, gemahlene Mandeln
150 g gesiebter Puderzucker
150 g Speisestärke
12 Eigelbe (Größe L)
12 Eiweiß (Größe L)
2 Prisen Salz
360 g feiner Zucker

Eierlikörbuttercreme:

350 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eiertikör
450 ml Milch
2 Pkg Vanillepuddingpulver
75 g Zucker
75 g Puderzucker
350 g Butter (zimmerwarm)

Erdbeerbuttercreme:

1 Pkg Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
300 g Butter (zimmerwarm)
650 g frische Erdbeeren

Zubereitung

Mandelböden:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Zubereitungsbeschreibung der Mandelböden bezieht sich auf die Herstellung eines Bodens. Entsprechend der eigenen Backofen-Kapazität wiederholen:

Auf einem Bogen Backpapier einen Kreis mit Ø 30 cm zeichnen. Bogen umdrehen und auf die Arbeitsfläche legen. Die Mandeln, Puderzucker und Speisestärke mischen. Eigelbe in eine große Rührschüssel geben, mit einem Schneebesen glattrühren. Eiweiß, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 3 Minuten steif schlagen, restlichen Zucker dazugeben und weitere 4 Minuten schlagen. Die Mandelmischung auf das Eigelb geben. Ein Drittel Eischnee daraufgeben und kurz unterrühren. Übrigen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backpapierkreis verteilen und mit einer Palette glatt streichen. Das Backpapier mit dem Teig auf ein Backblech oder Backrost ziehen und etwa 10 Minuten braun backen. Den Mandelboden auf einem Kuchenrost



[Link zum Rezept: Buttercremetorte mit Erdbeeren und Mandeln "Eierlikör küsst Erdbeere"](#)

Buttercremetorte mit Erdbeeren und Mandeln "Eierlikör küsst Erdbeere"

auskühlen lassen. Backpapier abziehen. Aus dem Mandelboden mit einem Tortenring eine runde Platte (Ø 28 cm) ausstechen. Den Boden vom Papier lösen.

Eierlikörbuttercreme:

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit 250 ml Milch aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und der restlichen Milch verrühren, in die Verpoorten-Milch geben, unter ständigem Rühren kurz aufkochen und von Herd nehmen. Den Pudding mit einer Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen, so dass die Butter schon fast weiß wird. Dann den Eierlikörpudding löffelweise unterrühren. Immer erst einen Löffel Pudding mit der Butter-Zucker-Masse gut verrühren, bevor der nächste Löffel hinzugefügt wird. Wichtig ist, dass alle Zutaten dieselbe Temperatur haben, sonst besteht die Gefahr, dass die Masse gerinnt.

Erdbeerbuttercreme:

500 g der gewaschenen und geputzten Erdbeeren mit dem Pürierstab oder dem Mixer zu Püree verarbeiten und 0,5 l abmessen. Mit dem Erdbeerpüree einen Pudding kochen. Dazu das Puddingpulver mit 3-4 EL Erdbeerpüree und dem Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Das restliche Erdbeerpüree zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und das Puddingpulver-Gemisch einrühren. Die Masse unter ständigem Rühren nochmal eine Minute lang aufkochen. Den Pudding mit einer Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, so dass die Butter schon fast weiß wird. Dann den Erdbeerpudding löffelweise unterrühren. Immer erst einen Löffel Pudding mit der Butter-Masse gut verrühren, bevor der nächste Löffel hinzugefügt wird. Wichtig ist, dass alle Zutaten dieselbe Temperatur haben, sonst besteht die Gefahr, dass die Masse gerinnt. 1/4 der Erdbeerbuttercreme kaltstellen (wird für die Dekoration der Torte benötigt). Die übrigen 150 g Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Sie werden beim Zusammensetzen der Torte benötigt.

Zusammensetzen der Torte:

Den ersten Mandelboden mit 1/3 der restlichen Erdbeerbuttercreme bestreichen und mit 1/3 der kleingeschnittenen Erdbeeren bestreuen. Einen weiteren Mandelboden darauflegen und mit Eierlikörbuttercreme in gleicher Dicke wie die Erdbeerbuttercreme bestreichen. So fortfahren, bis alle sechs Mandelböden verbraucht sind. Dabei jeweils abwechselnd Erdbeer- und Eierlikörcreme benutzen. Die oberste Schicht ist dann Eierlikörcreme. Den Tortenrand mit Eierlikörcreme bestreichen. Die restliche Eierlikörcreme (wird für die Deko gebraucht) und die Torte mindestens drei Stunden kühlen.

Dekorieren der Torte:

In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle die restliche Eierlikörcreme füllen. Den Rand der Torte mit großen Rosetten verzieren. Dabei in der Mitte der Rosette beginnen und mit der Sterntülle spiralförmig bis nach außen spritzen. Für die obere Fläche der Torte mit der Erdbeercreme ebenso verfahren. Dabei die Rosetten kreisförmig rundum spritzen und in die Mitte eine weitere platzieren. An den oberen Tortenrand mit der restlichen Creme Tupfen oder eine Bordüre spritzen. Da ich selbst noch Pistaziencreme vorrätig hatte, habe ich die Bordüre damit gefertigt.

Die Torte vor dem Anschneiden am besten nochmals mindestens drei Stunden kühlen.

Die Torte in 24 Stücke (Portionen) schneiden.

[Link zum Rezept: Buttercremetorte mit Erdbeeren und Mandeln "Eierlikör küsst Erdbeere"](#)