

# Eierlikörtorte mit Himbeeren und Pistazien "Velvet Raspberry"

## Zutaten

26 cm Durchmesser, 12 Stück

### Eierlikör Creme:

200 ml Milch

70 ml Sahne

30 g Zucker

60 g Eidotter

30 g Zucker

15 g Vanillepudding

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g geschlagene Sahne

4 Blätter Gelatine

### Himbeer-Frucht-Püree:

300 g TK Himbeeren

50 g Zucker

3 Blatt Gelatine

### Pistazienboden:

3 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

1 Pkg Backpulver

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 ml Milch

50 ml Neutrales Öl

1 EL Pistazienpaste

25 g gehackte Pistazien

150 g TK Himbeeren

### Himbeer-Creme:

300 g TK Himbeeren

50 g Zucker

200 g Quark

200 g Mascarpone

200 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 Blatt Gelatine



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Himbeeren und Pistazien "Velvet Raspberry"](#)

# Eierlikörtorte mit Himbeeren und Pistazien "Velvet Raspberry"

## Velvet Optik:

1 Dose Velvet Spray Rosa

## Deko:

100 g Weiße Schokolade

1 Deko Folie für Schokolade (erhältlich im Fachversand)

100 g Sahne

1/2 Pkg Sahnesteif

1 EL Zucker

12 Himbeeren

10 g Gehackte Pistazien

## Zubereitung

### Eierlikörcreme:

Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Eidotter, Zucker und Vanillepudding verrühren. Einen Teil der heißen Milch zum Angleichen zur Eidotter-Mischung geben. Die Eidotter-Mischung wieder zurück zur heißen Milch geben und gut durchkochen lassen. Die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Vor der weiteren Verwendung mit dem Pürierstab glatt rühren.

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Einen Teil der glatt gerührten Creme zum Angleichen unterrühren. Die Gelatinemasse zur restlichen Creme geben und gut verrühren. Sobald die Creme zu Gellieren beginnt, wird die Sahne steif geschlagen und untergehoben. Die Eierlikörcreme in eine Halbkugel-Silikonform mit Durchmesser 60 mm füllen und im Tiefkühler gefrieren. Für den Kuchen werden 8 Halbkugeln mit einem Durchmesser von 6 cm benötigt.

### Himbeer-Frucht-Püree

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Himbeeren in einem Topf erwärmen und durch ein Sieb passieren. Die passierten Himbeeren in einem Topf mit dem Zucker erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in dem Himbeerpüree auflösen. Das Püree in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Springform (Durchmesser 24 cm) füllen und im Tiefkühler gefrieren.

### Pistazienboden:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier mit dem Zucker und Salz hellschaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben. Das Mehl vorsichtig unter die Eiermasse heben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Milch, Öl und Pistazienpaste vermischen, zum Teig geben und die gehackten Pistazien unterheben. Den Teig zur Hälfte in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 24 cm) füllen, die TK Himbeeren darauf verteilen und den restlichen Teig darauf streichen. Im Ofen ca 30 Min. backen. In der Springform auskühlen lassen. Den Boden oben gerade schneiden.

### Himbeer-Creme:

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb passieren. Das Fruchtpüree mit dem Zucker in einem Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Quark, Mascarpone und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Ein paar EL der Creme zum Angleichen unter das Fruchtpüree rühren. Die Fruchtpüree Masse unter die Creme ziehen. Wenn die Creme zu Gellieren beginnt, wird die Sahne steif geschlagen und unter die Creme gehoben.

### Fertigstellen:

Den Pistazienboden mittig auf einen 26er Springformboden heben. Das gefrorene Himbeer-Frucht-Püree auf den Pistazienboden legen. Die gefrorenen Eierlikör-Halbkugeln auf den Tortenboden verteilen (7 Stück am Rand, eine in der Mitte). Mit den Springformrand Durchmesser 26 cm (Ringsum ist 1 cm zum Tortenboden frei) die Torte umschließen und eine Tortenrandfolie hinein geben. Die Himbeercreme in die Springform füllen und im Tiefkühler über Nacht gefrieren.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Himbeeren und Pistazien "Velvet Raspberry"](#)

## Eierlikörtorte mit Himbeeren und Pistazien "Velvet Raspberry"

### Deko:

Die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und unter gelegentlichem Rühren temperieren. (Schmelzen: 40 – 45 Grad, Abkühlen: 26-27 Grad, Erwärmen und Verarbeiten: 28-29 Grad). Eine Schokoladen-Dekofolie auf ein Brett legen und die temperierte Schokolade darauf regelmäßig verteilen. Die Schokolade erkalten lassen, bis diese schnittfest ist. Mit einem Blumenausstecher und Spritztülle die Blumen ausstechen. Die Schokolade auskühlen lassen. Die Dekofolie abziehen, die Blumendeko abnehmen und bei Seite legen.

Die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif aufschlagen. In einem Spritzbeutel mit Rosentülle füllen.

Den Kuchen aus dem Tiefkühler nehmen. Mit den Velvet Spray ringsum nach Anleitung besprühen. Eine 12er Teilung aufdrappieren. In der Mitte einen Dessertring stellen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Mit der Sahne Tupfen adressieren. Eine Himbeere auf den Tupfen geben und die Schokoladen Deko dazulegen.

### Leser-Tipp

Die Torte lässt sich sehr gut vorbereiten. Da diese tiefgekühlt wird, kann sie in Ruhe finalisiert werden.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Himbeeren und Pistazien "Velvet Raspberry"](#)