

Festliche Himbeer-Lychee-Eierlikörtorte mit Rosenwasser

Zutaten

Für 1 Torte - 12 Stücke

Biskuit:

3 Eier
100 g Zucker
3 EL heißes Wasser
1 Pkg Vanillinzucker
75 g Mehl
60 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Eierlikör-Creme:

400 g Mascarpone
110 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Zucker
1 Pkg Sofort-Gelatine, weiß

Rosenwassersirup:

100 ml Wasser
35 g Zucker
½-1 TL Rosenwasser

Himbeercreme mit Lychees:

200 g frische Himbeeren
350 g Mascarpone
80 g Zucker
565 g Lychees (aus der Dose, Abtropfgewicht 230 g)
1 Pkg Sofort-Gelatine, weiß

Buttercreme:

150 g Puderzucker
80 g weiche Butter
etwas flüssige Sahne

Mirror Glaze (Spiegelglanz Glasur) mit Himbeermark:

200 g frische Himbeeren
30 g Glucose, flüssig
180 g Zucker



[Link zum Rezept: Festliche Himbeer-Lychee-Eierlikörtorte mit Rosenwasser](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Festliche Himbeer-Lychee-Eierlikörtorte mit Rosenwasser

100 g Sahne (min. 32% Fett)
25 g Zitronensaft
10 g Gelatinepulver

Garnitur:

400 ml kalte Sahne
2 Pkg Sahnesteif
einen Hauch rote Lebensmittelfarbe
weiße Rosen, ungespritzt
einige Lychees, halbiert
frische Himbeeren
Roter Zucker

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Boden einer Springform (19 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Seiten der Form nicht fetten. Eier, Zucker und heißes Wasser mit der Küchenmaschine 10 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Vanillinzucker darüber sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Teig in die Form füllen und etwas am Rand hoch streichen. Dann den Kuchen etwa 35-40 Minuten backen. Sofort aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Wenn das nicht gut klappt, dann einfach das Backpapier mit einem feuchten Tuch leicht anfeuchten. Biskuit-Boden komplett abkühlen lassen und waagrecht halbieren. Einen Biskuit-Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Tortenring umschließen.

Für die Eierlikör-Creme Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker mit einem Handmixer oder mit der Küchenmaschine gut verrühren. Sofort-Gelatine zugeben und verrühren. Eierlikör-Creme auf den Biskuit-Boden füllen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Rosenwassersirup Wasser und Zucker in einen Topf geben. Erhitzen und ca. 6-8 Minuten köcheln lassen. Sirup abkühlen lassen und dann das Rosenwasser unterrühren. Torte aus dem Kühlschrank holen. Mit dem zweiten Biskuit-Boden belegen. Diesen Boden dann mit dem Rosenwassersirup vorsichtig beträufeln.

Für die Himbeercreme mit Lychees die Lychees in einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann nochmals mit etwas Kuchenpapier trocken tupfen. Lychees halbieren. Einige Lycheehälften zur Seite legen. Mit dem Rest den zweiten Biskuit-Boden belegen. Himbeeren fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen (man kann das Himbeermark aber auch so wie im Tipp beschrieben zubereiten). Himbeermark, Zucker und Mascarpone verrühren. Sofort-Gelatine zugeben und wieder gut vermischen. Himbeercreme auf die Lychees füllen. Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nun folgt die Zubereitung der Buttercreme. Dafür die Butter in eine große Schüssel geben. Mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine hell und luftig aufschlagen. Puderzucker zugeben und erst langsam, dann auf höchster Stufe aufschlagen, bis eine luftige Creme entstanden ist. Ist die Creme zu fest, nach und nach etwas flüssige Sahne zugeben, bis die Konsistenz passt. Torte aus dem Kühlschrank holen. Den Tortenring entfernen und die Oberseite der Torte mit der Buttercreme einstreichen. Diese Schicht sollte so glatt wie möglich sein. Torte für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, dabei den Kühlschrank auf maximal kalte Temperatur stellen. Bevor die Torte nun mit Mirror Glaze auf der Oberseite versehen wird, holt man diese aus dem Kühlschrank und umschließt sie nochmals fest mit dem Tortenring.

Für die Glanzglasur (Mirror Glaze) mit Himbeermark werden die Himbeeren püriert und durch ein Sieb gestrichen (man kann das Himbeermark aber auch so wie im Tipp beschrieben zubereiten). Gelatinepulver im Zitronensaft ca. 10 Minuten quellen lassen. Sahne steif schlagen. Himbeermark, flüssige Glucose, Zucker und geschlagene Sahne zusammen in einem Topf auf 102 Grad erhitzen. Dann auf ca. 80 Grad abkühlen lassen und die Gelatine unterrühren. Glasur unter Rühren auf 30 Grad abkühlen lassen. Nun die Glanzglasur vorsichtig auf die Oberseite der Torte gießen und fest werden lassen. Tortenring entfernen.

[Link zum Rezept: Festliche Himbeer-Lychee-Eierlikörtorte mit Rosenwasser](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Festliche Himbeer-Lychee-Eierlikörtorte mit Rosenwasser

Für die Garnitur Sahne mit dem Sahnesteif gut steif schlagen. Etwas Sahne abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Diese ist für die spätere Dekoration am Tortenunterrand. Mit ein wenig roter Lebensmittelfarbe die geschlagene Sahne einfärben und damit die Torte ummanteln. Himbeeren am unteren Tortenrand verteilen. Die restliche, ungefärbte Sahne in einen Spritzbeutel füllen und zwischen die Himbeeren kleine Blumen spritzen. Torte oben mit weißen Rosen, Himbeeren und den restlichen Lychees dekorieren. Roten Zucker auf die Torte geben.

Leser-Tipp

Um Himbeermark ohne Kerne zu erhalten, kann man auch die Himbeeren mit etwas Wasser in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben und sie dann für ca. 2-3 Minuten in der Mikrowelle garen. Die Kerne sind danach sehr weich und die Himbeeren lassen sich prima durch ein Haarsieb streichen.

Für diese Torte ist die Spiegelglanz Glasur (Mirror Glaze) nicht mit Lebensmittelfarbe eingefärbt, sondern mit Himbeermark. Das gibt zusätzlich einen fruchtigen Geschmack.

Himbeeren, Lychees und Rosenwasser harmonieren wunderbar zusammen. Lychees schmecken ein bisschen so wie Rosen riechen, sind dazu noch süß und saftig

[Link zum Rezept: Festliche Himbeer-Lychee-Eierlikörtorte mit Rosenwasser](#)