

Festliche Himbeer-Yuzu-Eierlikörtorte

Zutaten

Für 1 Torte - 12 Stücke

Rührteig:

3 Eier
150 g Zucker
200 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
230 g Mehl
2,5 TL Backpulver

Zum Bestreichen des 1. Kuchenbodens:
2-3 EL Himbeermarmelade

Himbeer-Eierlikörcreme:

250 g Quark
130 g frische Himbeeren
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zucker
1 Pkg Sofort-Gelatine, weiß

Yuzu-Creme mit Himbeeren:

250 g Quark
100 ml Sahne
120 g Zucker
80 ml Yuzu-Saft
1 Pkg Sofort-Gelatine, weiß
125 g frische Himbeeren

Himbeer-Frosting:

100 g frische Himbeeren
160 g weiche Butter
200 g Puderzucker
250 g Frischkäse

Garnitur:

Essbare Perlen in Champagnerfarbe
Essbare Spitze
100 ml kalte Sahne



[Link zum Rezept: Festliche Himbeer-Yuzu-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

Festliche Himbeer-Yuzu-Eierlikörtorte

8 frische Himbeeren

Zubereitung

Für den Rührteig Eier und Zucker schaumig schlagen und abwechselnd Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen. In den Teig portionsweise einrühren. Teig in eine Springform (19 cm Durchmesser) geben und bei 180°C ca. 40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen abkühlen lassen, aus der Form lösen und Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Einen Boden mit einem Tortenring umschließen. Diesen 1. Kuchenboden mit der Himbeermarmelade vorsichtig bestreichen.

Für die Himbeer-Eierlikörcreme die Himbeeren fein pürieren. Dann zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und dem Quark gut verrühren. Sofort-Gelatine zugeben und nochmals verrühren. Die Creme auf den Boden füllen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Torte aus dem Kühlschrank holen und den zweiten Kuchenboden auflegen. Die Himbeeren mit der Spitze noch oben regelmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Quark, Sahne, Zucker und Yuzu-Saft gut vermengen. Sofort-Gelatine zugeben und nochmals verrühren. Die Yuzu-Creme vorsichtig auf die Himbeeren füllen und alles für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Torte aus dem Kühlschrank holen und den dritten Kuchenboden auflegen. Tortenring entfernen. Für das Himbeer-Frosting die Himbeeren fein pürieren. Dann zusammen mit der weichen Butter, dem Frischkäse und dem Puderzucker in eine Schüssel geben. Alles gut verrühren. Das Himbeer-Frosting an den Rändern der Torte und auf der Torte verteilen, glatt streichen. Torte nochmals für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Torte aus dem Kühlschrank holen. Mit der essbaren Spitze den Tortenrand und oben die Torte mit den essbaren Perlen dekorieren. Sahne steif schlagen. Mittig auf der Torte 8 Sahnetuffs spritzen und je eine Himbeere auf einen Sahnetuff setzen.

Leser-Tipp

Yuzus sind gelbe Zitrusfrüchte, deren Saft einen einzigartigen, erfrischenden Geschmack hat. Diese Früchte werden viel in Japan verwendet. Der Saft schmeckt ähnlich wie eine Mischung aus Limette und Mandarine mit einer leicht bitteren Note. Yuzu-Saft kann man im Internet bestellen. Wenn man keinen Yuzu-Saft kaufen möchte, kann man für diese Torte auch Limettensaft verwenden.

Diese erfrischende Torte mit viel Frucht ist ein echtes Träumchen und der Hingucker auf jeder festlichen Tafel. Himbeeren zusammen mit Yuzu ergeben ein tolles Genusserlebnis.

[Link zum Rezept: Festliche Himbeer-Yuzu-Eierlikörtorte](#)