

# glutenfreie Erdbeerschokotorte mit Pistazien- und Eierlikörmousse

## Zutaten

Schokoladenböden:

- 8 Eier Größe M
- 180 g Puderzucker
- 150 g glutenfreies Mehl (Mix C von Schär)
- 30 g echtes Kakaopulver zum Backen
- 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1,5 TL Backpulver

Pistazienmousse:

- 100 g Pistazien (ungesalzen und ungeröstet!!)
- 100 ml Schlagsahne + Sahnesteif
- 125 g Mascarpone
- Puderzucker (nach Belieben, ich habe etwa 60 g verwendet)
- 1/2 Pkg Gelatine Fix von Dr. Oetker

Eierlikörmousse:

- 7 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Schlagsahne + Sahnesteif
- 125 g Mascarpone
- Puderzucker (nach Belieben, ich habe etwa 60 g verwendet)
- 1/2 Pkg Gelatine Fix von Dr. Oetker

Erdbeerfrischkäsecreme:

- 250 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 100 g Puderzucker
- 100 g frische Erdbeeren
- 50 ml Schlagsahne + Sahnesteif
- 3 Pkg Gelatine Fix von Dr. Oetker

Kuchenform: Zenker Springform 24 cm Antihafbeschichtung Teflon® Prima

frische Erdbeeren und Kuvertüre zum Garnieren

## Zubereitung

Zuerst den glutenfreien Schokoladenbiskuit zubereiten:

Eier trennen. Mit einem Schneebesen aus dem Eiweiß und einer Prise Salz einen festen Eischnee anrühren. Eigelb stark schlagen (min. 15 Minuten!), sodass Farb- und Volumenänderung eintritt - so wird der später Kuchen sehr luftig und locker. Puderzucker, Mehl, Kakaopulver und Backpulver vermischen und in das luftige Eigelb sieben. VERPOORTEN ORIGINAL



[Link zum Rezept: glutenfreie Erdbeerschokotorte mit Pistazien- und Eierlikörmousse](#)

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

# glutenfreie Erdbeerschokotorte mit Pistazien- und Eierlikörmousse

Eierlikör unterheben. Eischnee vorsichtig unterheben. Kuchen bei 175°C Ober- Unterhitze für mindestens 30 Minuten backen (Stichfestigkeit prüfen)

Während der Kuchen backt, Mousses und Frischkäsecreme zubereiten.

Für die Mousses - es wird eine Grundmousse hergestellt und diese dann modifiziert.

**Grundmousse:**

200 ml Sahne mit 1 Pkg Sahnesteif steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. 250 g Mascarpone mit 120 g Puderzucker glatt rühren. 1 Pkg Gelatine Fix unterrühren. 200 ml steife Sahne unterheben.

**Pistazienmousse:**

Pistazien mit einem kleinen Schluck Schlagsahne pürieren und unter eine Hälfte der Grundmousse heben. Ab in den Kühlschrank, bis der Kuchenboden ausgekühlt ist.

**Eierlikörmousse:**

7 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die zweite Hälfte der Grundmousse heben (optional hier noch ein wenig Puderzucker nachgeben). Ab in den Kühlschrank, bis der Kuchenboden ausgekühlt ist .

**Erdbeerfrischkäsecreme:**

Erdbeeren pürieren. Mascarpone mit Magerquark und Puderzucker glatt rühren. Erdbeerpüree unterheben. 3 Pkg Gelatine Fix unterrühren. Restliche steife Sahne aus dem Kühlschrank vorsichtig unterheben. Die Frischkäsecreme bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen

Sobald der Schokobiskuit ausgekühlt ist, diesen in 3 Böden unterteilen und in einem Tortenring wie folgt schichten:

1. Unterster Boden
2. Pistazienmousse
3. Mittlerer Boden
4. Eierlikörmousse
5. Oberer Boden

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank zusammenkommen lassen

Nun den Kuchen mit der Frischkäsecreme eindecken und am Besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Schokoerdbeeren garnieren.

Ergibt etwa 12 Portionen.

## Leser-Tipp

- Glukosesirup zum Befeuchten auf die ausgekühlten Kuchenböden geben, damit diese schön saftig werden
- eine köstliche Eierlikör-weiße Schokoladen-Ganache aus 300 g weißer Kuvertüre, 95 ml Sahne und 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vor den Schokoerdbeeren auf den Kuchen geben

[Link zum Rezept: glutenfreie Erdbeerschokotorte mit Pistazien- und Eierlikörmousse](#)