

Himbeermousse-Eierlikörtorte

Zutaten

Biskuitboden:

250 g Mehl
1 Pkg Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz
125 ml Milch
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
175 ml Mildes Olivenöl
400 g Himbeeren
2 Springformen 22 cm Durchmesser

Himbeergelee:

500 g Himbeeren
2 EL Himbeersaft
40 g Zucker
½ Vanilleschote das Mark
5 Blatt Gelatine

Himbeermousse:

750 g Himbeeren
2 EL Limettensaft
300 g Sauerrahm
300 g Sahne
150-200 g Zucker nach Geschmack
12 Blatt Gelatine

Baiserstäbchen:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
210 g Zucker
Speiesfarbe

Himbeeren zum Garnieren
3-4 EL Himbeermarmelade

Zubereitung

Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Eier mit Salz schaumig aufschlagen. Zucker nach und nach unterrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Milch glatt rühren und abwechselnd mit dem Öl unterrühren. Mehlmix in 3 Portionen unterheben. Teig für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten schon am Abend zuvor zubereiten.



[Link zum Rezept: Himbeermousse-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

Himbeermousse-Eierlikörtorte

Backofen vorheizen 180 Grad .Teig auf 2 mit Backpapier ausgelegte Springformen verteilen. Die Himbeeren darauf verteilen. Backzeit 45 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Himbeergelee:

100 g Himbeeren pürieren, mit Zucker und Vanillemark vermischen. Gelatine einweichen. Pürierte Himbeeren aufköcheln lassen. Gelatine auflösen und mit dem Himbeerpüree angleichen. Restliche Himbeeren und Himbeersaft unterheben und abkühlen lassen. Um einen Biskuitboden einen Tortenring legen. Das Himbeergelee auf dem Boden verteilen, kühl stellen.

Himbeermousse:

Himbeeren mit 100 g Zucker pürieren. Gelatine einweichen. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen. Sauerrahm und Limettensaft glattrühren. Himbeermasse unter den Sauerrahm heben. Gelatine auflösen und mit der Himbeermasse angleichen. Sahne unter die Himbeermasse heben, evtl. noch etwas Zucker dazugeben, kühl stellen und dann auf den Biskuitboden 3/4 der Himbeermasse verteilen. Den zweiten Biskuitboden aufsetzen und die restliche Himbeermasse verteilen. Torte in den Kühlschrank stellen.

Baiserstäbchen:

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Masse mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und Stäbchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Backofen auf 70 Grad vorheizen und die Baiserstäbchen 2 Stunden trocknen. Dabei den Ofen immer wieder öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Stäbchen abkühlen lassen. Marmelade anwärmen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen. Die Baiserstäbchen mit Himbeermarmelade bestreichen und rund um die Torte anbringen. Mit Himbeeren obenauf die Torte ausdekorieren und servieren.

Leser-Tipp

Die Baiserstäbchen gut einfärben, sie verblassen beim Backen.

[Link zum Rezept: Himbeermousse-Eierlikörtorte](#)