

# Lieblings-Erdbeer-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original



## Zutaten

### Teig:

120 g Mehl  
40 g Speisestärke  
3 TL Backpulver  
150 g Puderzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
150 ml Öl  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
3 Eier

### Creme:

250 g Magerquark  
250 g Mascarpone oder Mascarpone light  
50 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
250 g Sahne  
1 Pkg Sahnesteif

### Belag:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Sahne  
500 g Erdbeeren

### Für die Sauce:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 TL Saucenpulver Vanille ohne Kochen

antihaft beschichtete Springform mit 26 cm Durchmesser

## Zubereitung

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Restliche Zutaten für den Teig zugeben und mit dem Mixer auf höchster Stufe etwa 2 Minuten verrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 160°C Heißluft (Ober/Unterhitze 180°C) etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen und bis auf einige zum Verzieren putzen und die Größten gegebenenfalls durchschneiden. Kuvertüre in 100 g Sahne unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. Um den Tortenboden einen Tortenring schließen und die flüssige Kuvertüre auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Die Erdbeeren darauf setzen.

Für die Creme zuerst die Sahne steif schlagen und dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Die restlichen Zutaten nur kurz verrühren, danach die Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf die Torte streichen und mindestens eine Stunde kaltstellen.

[Link zum Rezept: Lieblings-Erdbeer-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)

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

## Lieblings-Erdbeer-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original

Anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Saucenpulver gründlich verrühren, kurz stehen lassen und nochmals gut durchrühren. Die Eierlikör-Sauce entweder mithilfe eines Spritzbeutels oder einem Löffel auf die Torte geben und glattstreichen. Mit den übrigen Erdbeeren verzieren.

Guten Appetit!

### **Leser-Tipp**

Wer es gerne noch schokoladiger mag, kann zusätzlich noch Zartbitter-Raspelschokolade mit in die Creme rühren und natürlich kann man die Torte außerhalb der Erdbeersaison mit anderen Früchten zubereiten. Zum Beispiel schmeckt die Torte auch mit Kirschen sehr lecker, so kann man die Torte das ganze Jahr über genießen.

[Link zum Rezept: Lieblings-Erdbeer-Eierlikörtorte mit Verpoorten Original](#)

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