

# Sommerlich leichte Himbeer-Eierlikörtorte

## Zutaten

Tortenboden (heller Biskuit, 28 cm Durchmesser):

4 Eier

150 g Zucker

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

500 g Joghurt (Natur)

500 g Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Zucker

6 Blatt Gelatine

15 Löffelbiskuits

500 g Himbeeren

Dekoration (nach Belieben):

Himbeeren

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Minzblätter



## Zubereitung

Biskuitteig:

1. Aus Eiern, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eine hellgelbe Schaummasse rühren (mindestens 5 Minuten!)
2. 200 g Mehl mit einem Teelöffel Backpulver mischen, sieben und unterheben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform (28 cm Durchmesser) füllen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad mit Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen.
5. Den abgekühlten Biskuitboden mit einem Tortenring versehen und nach Belieben 5 Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf verteilen.

Füllung:

1. 15 Löffelbiskuits in eine flache Schale legen und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber verteilen (ruhen lassen).
2. 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Den Joghurt mit 100 g Zucker verrühren.

[Link zum Rezept: Sommerlich leichte Himbeer-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

## Sommerlich leichte Himbeer-Eierlikörtorte

4. Die Sahne (500 g) steif schlagen.
5. 5 Esslöffel Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen!) und die gut ausgedrückte Gelatine darin vollständig auflösen.
6. Dann ein paar Esslöffel der Joghurtmasse zu der aufgelösten Gelatine geben und kräftig verrühren, erst dann die restliche Masse dazu geben (damit sich keine Klümpchen bilden).
7. Anschließend heben Sie die steif geschlagene Sahne unter die Joghurtmasse.
8. Verteilen Sie ein Drittel der Himbeeren auf dem Tortenboden und bedecken Sie diese mit der Hälfte der Joghurtcreme
9. Nun legen sie die getränkten Löffelbiskuits auf die Masse, Verteilen ein weiteres Drittel der Himbeeren dazwischen und bedecken das Ganze mit der restlichen Sahne/Joghurtcreme.
10. Zum Schluss die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht).
11. FERTIG

Dekoration:

nach Belieben

z.B.: 250 g Sahne steif schlagen und die geschlagene Sahne als Rand für einen Eierlikörspiegel mit einem Spritzbeutel auftragen, Himbeeren dekorativ verteilen und mit Minzblättern garnieren.

### Leser-Tipp

Die Torte gut gekühlt servieren. Kann super am Tag vor dem Fest hergestellt werden. Es eignen sich sowohl frische Himbeeren als auch Tiefgefrorene.

[Link zum Rezept: Sommerlich leichte Himbeer-Eierlikörtorte](#)

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)