

Eierlikörtorte mit Erdbeeren und weisser Schokolade

Zutaten

Teig:

- 200 g weiße Schokolade
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 1 EL Stärkemehl
- 1 Msp Backpulver

Dekoration:

- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör für den Eierlikörspiegel
- Erdbeeren für den Belag
- Sahne (Menge nach Belieben)
- Minzblätter

optional für das gewisse Etwas:

- selbstgemachte Eierlikör-Kokos-Trüffel
- 25 g Butter, weich
- 100 g weiße Schokolade
- 1 Pkg Vanillezucker
- 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Kokosraspeln

Zubereitung

Teig:

1. Den Ofen vorheizen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze.
2. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
4. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
5. Die Teigmasse in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und ca. 30 Minuten backen.

Dekoration:

Optional können, während der Kuchen im Ofen ist, Eierlikör-Kokos-Trüffel hergestellt werden. Diese verleihen eine besondere, pffiffige Note und sind sehr einfach zu machen:

1. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Butter, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen und gut verrühren.
3. Die Masse im Kühlschrank festwerden lassen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Erdbeeren und weisser Schokolade](#)

Eierlikörtorte mit Erdbeeren und weisser Schokolade

4. Anschließend kleine Kugeln (Größe nach Belieben) formen und in Kokosraspeln schwenken.

5. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf den Kuchen gießen und gleichmäßig verteilen. Dies ergibt einen schönen, eleganten Eierlikörspiegel.

Erdbeeren können je nach Belieben auf die Torte gegeben werden.

Hier wurden dekorative Rosen aus den Erdbeeren geschnitzt. Man kann diese aber auch ganz oder in Scheiben, bzw. Hälften auf der Torte verteilen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!! Anschließend die Torte mit einem Spritzbeutel steifgeschlagener Sahne verzieren, optional die selbst hergestellten Eierlikör-Kokos-Trüffel darauf setzen und mit Minzblätter garnieren.

Die Torte bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

Ergibt ca. 12 Stücke.

Leser-Tipp

Diese schnelle Torte ist auch bei Gluten Unverträglichkeit geeignet! Die selbst hergestellten Eierlikör-Kokos-Trüffel verleihen der Torte den extra "Pfiff".

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Erdbeeren und weisser Schokolade](#)