

Erdbeer-Eierlikör-Wickeltorte

Zutaten

Für eine Torte von 24 cm ...12 Portionen

Mürbeteigboden:

60 g kalte Butter in Stückchen
30 g Zucker
1 Ei, Grösse M
90 g Weizenmehl 550

Biskuitboden:

3 Eier (Grösse L)
100 g Zucker
60 g Pflanzenöl, geschmacksneutral
100 ml Mineralwasser
150 g Weizenmehl 405
7 g Backpulver

Frischkäsecreme:

400 g Sahne
4 TL San Apart
600 g Frischkäse (Vollfett)
120 g Puderzucker
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Abrieb 1/2 Zitrone
Saft 1/2 Zitrone
6 TL San Apart
350 g Erdbeeren, geputzt und gewürfelt

Fertigstellung:

80 g Erdbeerkonfitüre
12 Erdbeeren
12 Minzblättchen
ca. 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Mürbeteigboden:

Heizt den Backofen vor auf 180 °C Ober/Unterhitze.

Verknetet alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig, den ihr in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legt. Legt ein Backblech mit einem Backpapier aus. Gebt den Teig darauf und rollt ihn auf gute 24 cm aus. Stellt nun einen Backring darum, drückt ihn auf den Teig und gebt diesen in den Backofen für ca. 15-17 Minuten. Er sollte goldgelb gebacken sein. Nehmt nun das Blech aus dem Ofen und gebt den Boden samt Backpapier auf ein Gitter zum Auskühlen.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Wickeltorte](#)

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

Erdbeer-Eierlikör-Wickeltorte

Biskuitboden:

Heizt den Backofen vor auf 200 °C Ober/Unterhitze.

Belegt ein Backblech mit einem Backpapier.

Gebt die Eier in eine Rührschüssel und schlagt diese mit einem Schneebesen der Küchenmaschine schaumig, lasst dabei den Zucker einrieseln. Schlagt solange, bis die Masse weissschaumig ist. Lasst nun langsam das Öl und das Mineralwasser einfließen und rührt dieses bei niedriger Stufe unter. Mischt das Mehl mit dem Backpulver, siebt es über die Schaummasse und hebt es mit einem Spatel gut unter, dass keine trockenen Mehlnester mehr vorhanden sind. Gebt nun die Masse auf das Blech und streicht sie glatt. Gebt das Blech in die Mitte des Backofens und backt den Boden in ca. 10-12 Minuten fertig.

Nehmt das Blech aus dem Backofen und gebt den Boden samt Backpapier auf ein Gitter zum Auskühlen. Deckt ein Geschirrtuch darüber. Wenn der Boden kalt ist, stürzt ihr in auf ein zweites Backpapier und zieht das Backpapier vom Boden vorsichtig ab. Teilt nun den Boden in 7 cm breite Streifen und schneidet diese durch.

Frischkäsecreme:

Schlagt die Sahne mit den 4 TL San Apart steif und stellt diese kalt. Gebt die restlichen Zutaten bis auf die Erdbeeren (die brauchen wir später erst) in eine Rührschüssel und schlagt die Masse schaumig auf. Hebt nun die geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unter.

Gebt den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte und bestreicht diesen mit der Erdbeerkonfitüre. Nun gebt ihr gut die Hälfte der Creme auf die geschnittene Biskuitplatte, verteilt die gewürfelten Erdbeeren darauf. Schneidet nun noch einmal die Streifen nach. Nehmt euch jetzt einen Streifen und rollt diesen auf. Setzt ihn in die Mitte des Mürbeteigbodens. Jetzt halbiert ihr eure Streifen, damit sie euch nicht zerbrechen. Legt nun Streifen für Streifen rundherum um die Mitte, wie eine Schnecke, bis alles aufgebraucht ist. Drückt sie immer mal wieder gut an.

Legt am Schluss einen Tortenring herum und zieht diesen fest. Gebt ein bisschen Creme auf die Oberfläche und verstreicht diese, so dass ihr eventuelle Lücken schließt. Stellt die Torte für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank. Die restliche Creme bewahrt ihr solange im Kühlschrank auf. Entfernt dann den Tortenring, verstreicht den Rand und die Oberfläche mit der Creme. Gebt die restliche Creme in einen Spritzbeutel. Spritzt auf die Oberfläche einen Rand außen herum und in die Mitte 2 Herzen.

Setzt noch 12 Tupfen am Rand entlang auf die ihr die Erdbeeren setzt, die Minzblättchen steckt ihr dazu. In die Zwischenräume und in die Herzen füllt ihr nun vorsichtig den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Nun darf die Torte noch ca. 3 Stunden kühlen, bis ihr sie genießen könnt.

Guten Appetit.

Leser-Tipp

Am besten bereitet ihr die Torte einen Tag vorher zu, so kann sie im Kühlschrank richtig durchziehen.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikör-Wickeltorte](#)