

Himbeerkuppeltorte mit Verpoorten Original

Zutaten

Mürbeteig:

130 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Zucker
70 g kalte Butter
1 Eigelb
1 EL kaltes Wasser

Eierlikörkuchen:

100 g Puderzucker
100 ml neutrales Speiseöl (Sonnenblumenöl, Rapsöl)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eier
50 g Mehl
50 g Stärke
1 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker

Crème Patissière:

150 ml Milch
1 Eigelb
40 g Zucker
15 g Stärke (Maisstärke, Kartoffelstärke...)
1 TL Vanilleessenz

Belag:

Rote Marmelade (Rote Ribisel, Himbeer)
500 g Himbeeren (frisch oder TK)
2 Pkg klares Tortengelee (Päckchen à 11 g)
100 g Zucker
250 g Wasser
60 g gehackte Mandeln

für eine Torte ø 20 cm

Zubereitung

Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, nicht zu lange, sonst wird der Teig brandig. Für eine Stunde kalt stellen. Ofen auf 180 °C vorheizen. 3 mm dick auf Backpapier ausrollen und mit einem Tortenring (ø 20 cm) einen Kreis ausstechen. Den



[Link zum Rezept: Himbeerkuppeltorte 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

Himbeerkuppeltorte mit Verpoorten Original

Tortenring stehen lassen und den restlichen Teig wegnehmen. Das Backpapier samt Teig und Tortenring auf ein Backblech setzen und goldbraun bei 180 °C backen.

Crème Patissière:

Eigelb mit Vanilleessenz, Zucker und Stärke glatt rühren. Milch aufkochen. Heiße Milch zu der Eimasse gießen, alles gut verrühren. Alles zusammen zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine dicke Crème entstanden ist. In eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie direkt auf der Crème abdecken. Im Kühlschrank kalt werden lassen.

Mandeln zum Ausfertigen:

Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Kalt werden lassen.

Eierlikörkuchen:

Ofen auf 180 °C vorheizen. Tortenring oder Springform mit Durchmesser von 20 cm vorbereiten.

Pudersucker, Vanillezucker, Öl, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eier verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unter die Eimasse rühren. Alles kurz aufschlagen. In die vorbereitete Form gießen und 30 Minuten bei 180 °C goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Zusammensetzen:

Mürbeteig mit Marmelade bestreichen, den Eierlikörkuchen darauf geben und nochmals mit Marmelade bestreichen. Den Tortenring (ø 20 cm) wieder um den vorbereiteten Kuchen geben, Tortenrandfolie zwischen Ring und Kuchen geben.

Die Vanillecrème mit einem Schneebesen nochmal glatt rühren, in einen Dressiersack geben. Die Crème entweder als eine kleine Kuppel in die Mitte des Kuchens dressieren oder über die ganze Fläche streichen.

Gelee wie auf den Päckchen beschrieben zubereiten, in meinem Fall mit 100 g Zucker und 500 ml Wasser.

Himbeeren auf den Kuchen geben, so dass eine Kuppel entsteht. Wenn man TK-Himbeeren verwendet: NICHT auftauen! Das Gelee über die Himbeeren geben, am besten mit einem Löffel gleichmäßig darauf verteilen, bis alles gut bedeckt ist. Erstarren lassen. Den Tortenring wegnehmen und mit dem restlichen Gelee die am Rand freien Himbeeren abgelieren.

Die Torte bis zur Höhe der Himbeeren mit den gehackten, gerösteten Mandeln verzieren; am besten mit einer Palette Schritt für Schritt die Mandeln an die Torte drücken. Kalt stellen, bis zum Servieren.

[Link zum Rezept: Himbeerkuppeltorte mit Verpoorten Original](#)