

Basilikum-Erdbeer-Eierlikörtorte

Zutaten

Tortenboden:

15 g frischer Basilikum
65 ml Olivenöl mild
4 Eier
3 EL warmes Wasser
1 Prise Salz
100 g Zucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver
Grüne Lebensmittelfarbe
Springform 18 cm

Erdbeermarmelade:

500 g frische Erdbeeren
Gelierzucker 1:1
1 TL Balsamico
5 Rote Pfefferbeeren
1 Zitronensaft

Erdbeermousse:

700 g Erdbeeren
5 Zweige Basilikum
75 g Puderzucker
500 ml Zitronenbuttermilch
250 ml Sahne
14 Blätter Gelatine

Garnitur:

Erdbeeren
Sahne
Basilikumblätter

Zubereitung

Backofen vorheizen
180 Grad , Backzeit 15 Minuten

Basilikum waschen, trocken tupfen und mit Öl fein pürieren.

Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver vermengen. Mehlgemisch auf die Eigelbmasse sieben, unterheben. Basilikumöl, Wasser und Lebensmittelfarbe zügig unterrühren. Eiweiß



[Link zum Rezept: Basilikum-Erdbeer-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

Basilikum-Erdbeer-Eierlikörtorte

unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform, den Teig verteilen und backen. Auskühlen lassen. Tortenring um den Boden legen

Erdbeermarmelade:

Die Erdbeeren mit kaltem Wasser waschen, dann die Stiele und Kelchblätter entfernen, Früchte vierteln. Die Zitrone auspressen und Saft mit den Erdbeeren und dem Gelierzucker in einen Topf geben. Etwa zwei Stunden ziehen lassen. Pfefferkörner mit dem Mörser zermahlen. Die Frucht-Zucker-Mischung aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, nach Belieben pürieren. Pfeffer und Balsamico unterrühren. Auskühlen lassen und auf den Tortenboden verteilen.

Erdbeermousse

Basilikumblätter von den Zweigen entfernen, waschen und trocken tupfen, fein schneiden. Erdbeeren waschen, Kelchblätter entfernen, viertel und mit Puderzucker fein pürieren. Basilikum unterheben. Zitronenbuttermilch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermengen und unter die Erdbeermasse rühren. Gelatine einweichen und auflösen. Mit der Erdbeermasse angleichen und kühl stellen. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne unter die Erdbeermasse ziehen, leicht andicken lassen. Das Erdbeermousse auf den Tortenboden füllen. Torte in Kühlschrank stellen.

Garnieren:

Torten aus dem Kühlschrank nehmen und vom Tortenring befreien. Erdbeeren waschen und vom Kelch befreien, in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Torte rundum mit den Erdbeerscheiben belegen. Am besten geht das, wenn man die Erdbeeren etwas mit warmer Marmelade einstreicht. Sahne steif schlagen, Tupfs aufspritzen und mit Erdbeeren und Basilikumblätter verzieren.

[Link zum Rezept: Basilikum-Erdbeer-Eierlikörtorte](#)