

Erdbeer-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"

Zutaten

Für eine Torte (26 cm Durchmesser), 12 Stück

Pistazieneinlage:

100 ml Milch
35 ml Sahne
15 g Zucker
30 g Eigelb
15 g Vanillepudding
15 g Zucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml geschlagene Sahne
2 EL Pistazienpaste
2 Blätter Gelatine

Mürbeteig:

100 g weiche Butter
50 g gesiebter Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
150 g Mehl

Biskuitdeko (Eischwerteig):

30 g geschmolzene Butter
30 g Puderzucker
1 ungeschlagenes Eiweiß
35 g Mehl
n. B. Rote Lebensmittelfarbe

Mandelbiskuit:

5 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
Abrieb einer Zitrone
120 g Mehl
50 g Stärke
75 g fein gemahlene Mandeln
35 g neutrales Öl



[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"](#)

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-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"

ca. 5 EL Erdbeermarmelade

Fruchtpüree:

400 g Erdbeeren
1 TL Zitronensäure
1 Pkg Vanillezucker
3 Blatt Gelatine

Weisse Schokoladen Eierlikör Mousse:

4 Eigelbe
1 EL Zucker
6 Blätter Gelatine
200 g Weiße Schokolade
450 g Sahne
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zwischenfüllung:

300 g frische Erdbeeren

Fruchtpüree Tortenspiegel:

200 g Erdbeeren
1 TL Zitronensäure
1/2 Pkg Vanillezucker
2 Blatt Gelatine

Deko:

6 Erdbeeren mittlerer Größe
200 g Weiße Schokolade
100 g Schlagsahne
1 EL Zucker
1/2 Pkg Sahnesteif
12 silberne Deko Perlen
Gehackte Pistazien

Zubereitung

Pistazieneinlage:

Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelb, Zucker und Vanillepudding verrühren. Einen Teil der heißen Milch zum Angleichen zur Eigelb-Mischung geben. Die Eigelb-Mischung wieder zurück zur heißen Milch geben und gut durchkochen lassen. Die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Vor der weiteren Verwendung glatt rühren.

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Pistazienpaste erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Einen Teil der glatt gerührten Creme zum Angleichen unterrühren. Die Gelatinemasse zur restlichen Creme geben und gut verrühren. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, wird die Sahne steif

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"](#)

Erdbeer-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"

geschlagen und untergehoben. Eine 18 cm Springform mit Frischhaltefolie auskleiden und die Pistazienmasse einfüllen. Die Form im Tiefkühler frosten.

Mürbeteig:

Die Zutaten rasch zu einen glatten Teig verkneten, dann in eine Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine 24er Springform dünn ausrollen und im Ofen goldgelb backen (ca. 10–15 Min.). Anschließend abkühlen lassen.

Biskuitdeko (Eischwerteig):

Für die Biskuitdeko die Butter, Puderzucker und das Eiweiß glattrühren. Mehl und die Lebensmittelfarbe dazugeben und für ca 10 Minuten stehen lassen. Die Eischwermasse in einen Spritzbeutel füllen und das gewünschte Muster auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufmalen. Das Backblech im Tiefkühler für ca 30 Minuten frosten.

Mandelbiskuit:

Die Eier, Zucker, Salz, Vanillezucker und den Zitronenabrieb hellcremig aufschlagen. Das Mehl mit der Stärke und den Mandeln gründlich versieben. Die Mehlmischung unter die Eimasse heben. Zum Schluss das Öl untermischen.

Dekobiskuit:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Blech aus dem Tiefkühler nehmen und den Mandelbiskuitteig darauf verteilen. Das Blech für ca 15–20 Minuten goldgelb backen.

Boden:

Den Mürbeteig mittig auf den Boden einer 26er Springform setzen, mit Erdbeermarmelade bestreichen und den Biskuitboden darauf setzen. Den Deckbiskuit in 5 cm hohe Streifen schneiden. Diese um den Boden legen.

Fruchtpüree:

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree in einem Topf mit der Zitronensäure und dem Vanillezucker erwärmen. Die Gelatine zum Püree geben, darin auflösen und den Topf vom Herd ziehen. Sobald das Püree anfängt zu gelieren, wird es auf den Biskuitboden verteilt. Die Springform für ca 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Weißer Schokoladen Eierlikör Mousse:

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Schokolade in einer Schüssel über ein Wasserbad schmelzen. Eigelb mit dem Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Zu dem aufgeschlagenen Eigelb wird die geschmolzene Schokolade untergerührt. In einem Topf den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Ei-Schokoladencreme zum Eierlikör geben, gut durchrühren. Sobald die Creme geliert, wird die Sahne steif geschlagen und unter die Eierlikörcreme gezogen.

Torte zusammensetzen:

Den Boden aus der Springform nehmen und mit einem extra hohen Tortenring umschließen. Eine Tortenrandfolie hinein geben. Die Pistazieneinlage mittig auf das Fruchtpüree legen. Die frischen Erdbeeren waschen und zwischen die Pistazieneinlage und den Dekoboden hineinstellen (Die Erdbeeren evtl. zurechtschneiden). Mit der Schokoladen-Eierlikörcreme die Torte füllen. Im Tiefkühler über Nacht gefrieren lassen.

Fruchtpüree Tortenspiegel:

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree in einem Topf mit der Zitronensäure und dem Vanillezucker erwärmen. Die Gelatine im Püree auflösen. Die gefrorene Torte aus dem Tiefkühler nehmen und das Püree auf die gefrorene Schokoladen-Eierlikörcreme geben. Im Kühlschrank so lange kaltstellen, bis der Tortenspiegel schnittfest ist.

Deko:

Die Erbeeren waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backpapier legen. Die Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und temperieren. Die temperierte Schokolade in einen Spritzbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Die Schokolade in feinen Linien über die Erbeeren malen. Auf einem separaten Backpapierbogen 12 Stück Schokoladengitter dressieren und abkühlen lassen. Sahne mit Zucker und Sahnesteiß schnittfest schlagen. In einen Spritzbeutel mit Stern- oder Rosentülle füllen und auf jedes Tortenstück mittig einen Tupfen

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"](#)

Erdbeer-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"

dressieren. Diesen mit einer Perle und den gehackten Pistazien verzieren. Die halbierten Erdbeeren auf die Tortenstücke legen und mit dem Schoko-Gitter ausgarnieren.

Leser-Tipp

Die Torte lässt sich sehr gut -bis auf die Deko- vorab vorbereiten.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Eierlikörtorte mit weisser Schokolade und Pistazien "White Chocolate Strawberry Dream"](#)

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