

Weisse Schokolade-Eierlikörmousse-Torte mit Himbeeren

Zutaten

Biskuit:

3 Eier
1 Prise Salz
110 g Zucker
80 g Mehl
30 g Stärke
½ TL Backpulver
30 g flüssige Butter
2 EL Kakaopulver

Himbeer-Schicht:

190 g Himbeeren (auch tiefgekühlt möglich)
35 g Zucker
2,5 Blätter Gelatine
30 ml Wasser

Weisse Schokoladen-Mousse:

2,5 Blätter Gelatine
100 ml Milch
125 g weiße Schokolade
2 EL Zucker
200 g Schlagsahne
3 EL Zitronensaft

Eierlikörmousse:

3 Blätter Gelatine
2 Eier
½ TL Vanilleextrakt
30 g Zucker
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Schlagsahne

Zum Tränken:

3-4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko:

250 ml Schlagsahne
2 TL Vanillezucker
Frische Himbeeren und Heidelbeeren



[Link zum Rezept: Weisse Schokolade-Eierlikörmousse-Torte mit Himbeeren](#)

Weisse Schokolade-Eierlikörmousse-Torte mit Himbeeren

Frische Minze (ich habe hier Karibische Minze und Bunte Ananas-Minze verwendet)

Zubereitung

Biskuit:

Eier, Salz und Zucker ca. 10 Minuten lang schaumig rühren, bis die Masse cremig und fast steif ist. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Stärke vermischen und durch ein Sieb auf die Ei-Masse sieben. Flüssige Butter hinzugeben und alles vorsichtig unterheben.

Die Springform und einen Dessert-Ring (unten am besten mit Backpapier einschlagen) gleich hoch mit dem Teig befüllen und beides bei 170°C Ober-/Unterhitze in den Backofen schieben. Nach ca. 15 Minuten den Dessert-Ring herausnehmen, die Springform insgesamt ca. 25 Minuten backen. Sobald alles vollständig ausgekühlt ist, vorsichtig den Biskuit aus den Formen lösen und mit einem scharfen Messer horizontal jeweils in drei gleich dicke Böden teilen. Die unteren Böden jeweils auf eine stabile Unterlage legen und wieder mit Springform bzw. Dessert-Ring umschließen.

Himbeer-Schicht:

Gelatine in kaltem Wasser für min. 10 Minuten einweichen. Himbeeren zusammen mit dem Zucker und dem Wasser in einem Topf erwärmen. Wenn die Beeren zerfallen sind, die Gelatine vorsichtig ausdrücken und unter die Himbeeren rühren (nicht kochen!). Eine Schale, die in etwa den gleichen Durchmesser wie die Springform hat sowie den zweiten Dessert-Ring, mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Himbeer-Masse gleich hoch in die beiden Formen füllen und abkühlen lassen. Anschließend für mindestens 45 Minuten einfrieren – so lässt sich die Schicht später besser verarbeiten.

White-Chocolate-Mousse:

Gelatine für mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Schokolade grob hacken. Milch kurz aufkochen. Schokolade dazugeben und so lange rühren, bis diese komplett geschmolzen ist. Gelatine vorsichtig ausdrücken und in der Schokoladen-Masse auflösen. Zitronensaft unterrühren. Anschließend alles abkühlen lassen. Sobald Zimmertemperatur erreicht ist, die Masse in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter die Schokoladen-Masse heben, sobald diese zu gelieren beginnt.

Schichten – 1. Teil:

Die beiden Himbeer-Schichten aus dem Gefrierfach nehmen, vorsichtig von der Frischhaltefolie lösen und dem Durchmesser entsprechend auf die unteren Biskuit-Böden legen. Anschließend die White-Chocolate-Mousse gleich hoch in die Springform und den Dessert-Ring füllen und die mittleren Biskuit-Böden auflegen. Diese Böden mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken. Die Torten-Teile für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Eierlikörmousse:

Gelatine für mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier mit Vanilleextrakt und Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und unterrühren. Gelatine ausdrücken und bei kleiner Hitze in einem kleinen Topf oder einer kleinen Pfanne auflösen (nicht kochen!). Nach und nach 5 EL der Creme zur Gelatine geben und verrühren. Anschließend die Gelatine unter die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, sobald diese zu gelieren beginnt.

Schichten – Teil 2:

Eierlikör-Mousse gleich hoch auf die zweiten Biskuit-Böden geben und anschließend mit den dritten Böden belegen. (Tipp: Da die kleine Torte etwas zu hoch für nur einen Dessert-Ring wird, am besten einen zweiten Dessert-Ring auf den Unteren setzen und rundherum mit Tesa-Film oder Klebeband fixieren.) Die Torten-Teile für mindestens 5 Stunden kalt stellen.

Dekorieren:

Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Torten-Teile vorsichtig aus ihren Formen lösen. Die oberen Biskuit-Böden mit der Hälfte der Schlagsahne bestreichen. Mit der restlichen Sahne dünn die Seiten einstreichen, sodass die einzelnen Schichten noch zu sehen sind. Die kleine Torte mittig auf der großen Torte platzieren und alles mit frischen Beeren und Minze dekorieren.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Weisse Schokolade-Eierlikörmousse-Torte mit Himbeeren](#)

Weisse Schokolade-Eierlikörmousse-Torte mit Himbeeren

Wer keine frische Minze zum Dekorieren zu Hause hat, kann die Seiten der Torte mit Schokoraspeeln bestreuen. Das schmeckt auch super lecker!

[Link zum Rezept: Weisse Schokolade-Eierlikörmousse-Torte mit Himbeeren](#)

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