

Eierlikörtorte mit Basilikum und frischen Erdbeeren "Sweet little cake of horrors"

Zutaten

Für eine Springform 18 cm Durchmesser und 9 cm Höhe ergibt 12 Kuchenstücke

Rührteig:

120 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
50 g Kakaopulver (Backkakao)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Msp Chilipulver
140 ml Milch

Verpoorten-Basilikum Creme:

400 ml Milch
4 Eigelbe
70 g Zucker
40 g Speisestärke
1/2 Bund Basilikum
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eiweiß
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft

evtl. grüne Lebensmittelfarbe

Dekoration:

1 Schale Erdbeeren
40 dunkle Kuvertüre
etwas Zuckerguss zum Garnieren
1 Stengel Basilikum

Zubereitung

Backofen auf 180 ° C Ober -und Unterhitze vorheizen. Springform einfetten.

Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers oder mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Eier zugeben und weitere 2 Minuten weiterrühren. Mehl mit Kakao, Chili, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung zum Teig geben und verrühren. Nach und nach unter Rühren Milch zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig in Springform einfüllen und im unteren Drittel in ca. 30 Minuten auf 180°C Ober und Unterhitze backen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Basilikum und frischen Erdbeeren "Sweet little cake of horrors"](#)

Eierlikörtorte mit Basilikum und frischen Erdbeeren "Sweet little cake of horrors"

Herausnehmen und ca. 10 Minuten auf Kuchengitter abkühlen lassen. Dann Springformrand lösen und Kuchen komplett auskühlen lassen. Kuchen in drei Teile waagrecht aufschneiden.

Tortencreme zubereiten:

Milch mit gehacktem Basilikum aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und ca. 1/2 Stunden abkühlen lassen. Durch ein Sieb gießen. Wem das natürliche Grün des Basilikums nicht stark genug ist, kann auch etwas grüne Lebensmittelfarbe ergänzen.

Eigelbe und Zucker vermischen und in einer Metallschüssel schaumig mit Schneebesen aufschlagen. Speisestärke zugeben und klumpenfrei verrühren. Abgekühlte Basilikummilch zugeben. Mischung erneut auf Kochstelle unter ständigem Rühren vorsichtig köcheln lassen, bis diese gut eindickt. Vom Herd nehmen und kalt rühren. 3 Eiweiße mit einer Prise Salz und Zitronensaft glänzend steif schlagen. Unter die Creme heben.

Jeweils einen Tortenboden mit der Creme bedecken und aufeinander setzen. Danach die Torte mit der Creme gänzlich bestreichen und je nach Geschmack mit Spritzbeutel ausgarnieren.

Dekoration:

Für die Tortendeko Erdbeeren entgrünen Mit einem Plastikstrohhalm kleine Kuhlen in die Beere bohren. Kuvertüre schmelzen und Erdbeerhöhlen damit füllen. Im Gefrierschrank ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mit etwas Zuckerguss und kleiner Verziertülle kleine Zähnchen in die Erdbeermünder dekorieren.

Leser-Tipp

Besonders gut lässt sich der Tortenboden aufschneiden, wenn man zuerst mit einem Messer bei der gewünschten Höhe zwei gegenüberliegende Stellen mit einem Schnitt markiert und dann mit einem Stück Nähgarn komplett trennt.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Basilikum und frischen Erdbeeren "Sweet little cake of horrors"](#)