

Himbeer-Polka mit Mandelmilch-Eierlikör-Joghurt

Zutaten

Himbeer-Dots:

1 Ei
25 g Zucker
25 g Mehl
1 EL Himbeerpüree
rote Lebensmittelfarbe

Tortenboden und heller Rand:

8 Eier
200 g Zucker
200 g Mehl
1 Pkg Backpulver
50 g weiche Butter

Mandelmilch-Eierlikör-Joghurt-Füllung:

500 g Mandelmilchjoghurt
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Sahne
6 Blatt Gelatine

Himbeer-Mascarpone-Füllung:

300 g Himbeeren
250 g Mascarpone
300 ml Sahne
100 g Zucker
4 Blatt Gelatine

Himbeer-Dekoration:

300 g Himbeeren
200 ml Himbeersirup
1 Pkg Tortenguss rot
Puderzucker und ein paar Baiserteilchen

außerdem:

1 Backblech in 20x30 cm
1 runde Kuchenform mit ca 18 cm Durchmesser

Zubereitung



[Link zum Rezept: Himbeer-Polka mit Mandelmilch-Eierlikör-Joghurt](#)

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

Himbeer-Polka mit Mandelmilch-Eierlikör-Joghurt

Vorab: Wenn man keine 18er Backform hat, kann man auch eine Größere nehmen, man muss sich dann allerdings den Umfang der Torte ausrechnen und entsprechend auch ein längeres Backblech für die Punkte nehmen (und bedenken, dass es später auch in den Gefrierschrank passen muss.)

Zunächst für die rosa Punkte das Backblech mit Backpapier auslegen. Dann das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen und die übrigen Zutaten hinzufügen. Gut verrühren. Mit einem Löffel überall auf dem vorbereiteten Backblech Punkte verteilen. Genügend Abstand zwischen ihnen lassen. Das Backblech für eine Stunde in den Gefrierschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Eier für den hellen Kuchenteig mit dem Zucker etwa fünf Minuten lang verrühren. Die übrigen Zutaten hinzufügen. Die Hälfte des Teigs in die gefettete, runde Kuchenform geben und etwa 25 Minuten bei 160 Grad backen. Vollständig auskühlen lassen. Den übrigen Teig auf die inzwischen griffest gewordenen Himbeerpunkte gießen. Bei 160 Grad etwa 15 Minuten backen. Ebenso auskühlen lassen.

Eine Kuchenplatte und einen Tortenring mit Frischhaltefolie auslegen. Den Himbeerpunkte-Boden einmal längs halbieren. Beide Streifen in den Tortenring stellen. Wenn der Ring auf einen Durchmesser von etwa 18 cm gestellt war, müssten beide Kuchenstreifen jetzt ohne Lücken im Ring stehen. Wenn nicht, den Ring etwas verkleinern, sodass die Tortenstreifen aneinander stoßen. Den anderen Tortenboden eventuell im Durchmesser anpassen und in die Mitte legen.

Für die erste Füllung zuerst die Gelatine einweichen. Den Mandelmilchjoghurt mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Zwei Esslöffel davon erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den restlichen Eierlikör-Joghurt hinzufügen und gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Auf den Tortenboden im Tortenring geben und die Torte dann kalt stellen.

Aus 150 g der Himbeeren und dem Zucker ein Püree kochen. Gelatine einweichen. Das Himbeerpüree durch ein Sieb passieren. Zwei Esslöffel entnehmen, in einen Topf geben und erwärmen. Die Gelatine darin auflösen. Das übrige Himbeerpüree mit der Mascarpone verrühren und zu der Gelatine geben. Sahne schlagen und zusammen mit den anderen 150 g Himbeeren unterheben. Auf die inzwischen leicht gelierte Joghurtfüllung geben. Die Torte nun für 4 bis 6 Stunden kalt stellen.

Den oberen Rand der Torte mit Puderzucker übersieben. Torte mit Himbeeren auffüllen. Aus dem Tortenguss und dem Sirup einen Guss kochen. Mit einem Löffel vorsichtig über die Himbeeren gießen. Fest werden lassen. Baiserteilchen mit einem Nudelholz zerwalzen und über die Torte streuen.

[Link zum Rezept: Himbeer-Polka mit Mandelmilch-Eierlikör-Joghurt](#)

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