

Sommerliche Eierlikörtorte gefüllt mit Erdbeeren und Eierlikörsahne-Frischkäsecreme

Zutaten

Für 12 Stücke.

Biskuitteig mit Mandelkruste:

5 Eiweiß
200 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker Bourbon
1 Prise Salz
5 Eigelbe
50 g Öl (neutral, z.B. Rapsöl)
150 g Mehl
1 TL Backpulver

50 g Mandelblätter
1 TL brauner Zucker

Eierlikörcreme-Füllung:

500 g Erdbeeren (gewaschen und geviertelt)
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Sahne
200 g Frischkäse (Flüssigkeit abgießen)
1 EL Zucker
1 Pkg Vanillezucker Bourbon
2 Pkg Sahnesteif
1/2 Tafel weiße Schokolade (gehackt)

Eierlikörguss (Menge nach Bedarf):

ca. 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Pudrzucker nach Bedarf - Guss soll nicht zu dünn sein, eher zähflüssig.

Dekoration:

1/2 Tafel weiße Schokolade (gehackt)
Essbare Blumen

Backform: Springform 26-28 cm im Durchmesser mit Backpapier auslegen. Rand mit Butter oder wenig Öl einpinseln und ebenfalls mit zugeschnittenen Backpapierstreifen auskleiden.

Zubereitung

Biskuitteig:



[Link zum Rezept: Sommerliche Eierlikörtorte gefüllt mit Erdbeeren und Eierlikörsahne-Frischkäsecreme](#)

Sommerliche Eierlikörtorte gefüllt mit Erdbeeren und Eierlikörsahne-Frischkäsecreme

Das Eiweiß steif schlagen, anschließend den Zucker, Vanillezucker und Salz portionsweise einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse schön weiß und glänzend ist. Das kann bis zu 10 Minuten dauern! Anschließend das Eigelb kurz unterschlagen und ebenso das Öl. Das gesiebte Mehl und Backpulver vorsichtig und kurz unterrühren. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Zum Schluss die Mandelblätter und den Zucker aufstreuen, das ergibt später eine schöne Mandel-Zucker-Kruste.

Bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) 35 Minuten backen. Holzstäbchenprobe machen! Danach 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Springform lösen. Vorsichtig das Backpapier vom Tortenrand lösen. Auf einem Rost ganz abkühlen lassen und anschließend vorsichtig das Backpapier vom Tortenboden abziehen.

Eierlikörcreme-Füllung:

Die Torte zum Befüllen einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring setzen, Tortendeckel zur Seite stellen.

Die Sahne steif schlagen, Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker einrühren und anschließend Frischkäse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterschlagen. Die Hälfte der Eierlikörcreme auf den Tortenboden streichen und die Erdbeeren darauf verteilen. Die restliche Creme wiederum auf die Erdbeeren verteilen und glatt streichen. Mit gehackter weißer Schokolade bestreuen. Die Torte mit dem Tortendeckel schließen.

Die Torte abgedeckt für 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen (noch besser über Nacht).

Tortenring entfernen. Die Torte mit Eierlikör-Zuckerguss beträufeln und gehackte weiße Schokolade aufstreuen.

Mit essbaren Blüten verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und Bon Appetit!

Leser-Tipp

Der Biskuitboden lässt sich problemlos schon zwei Tage zuvor backen, nach dem vollständigen Auskühlen gut verpackt bis zu Verwendung zur Seite stellen. Bei hochsommerlichen Temperaturen ggf. 3 Päckchen Sahnesteif verwenden. Desweiteren lässt sich die Torte sehr gut einfrieren. Das Besondere an dieser leckeren, sommerlichen Eierlikörtorte ist, dass die Erdbeeren ganz einfach gegen andere Beeren ausgetauscht werden können!

Link zum Rezept: [Sommerliche Eierlikörtorte gefüllt mit Erdbeeren und Eierlikörsahne-Frischkäsecreme](#)