

# Ananas-Limetten-Dessert-Törtchen mit Eierlikör "Gartenparty am Verpoorten-Pool"

## Zutaten

### Biskuit:

- 4 große Eier
- 4 EL heißes Wasser
- 180 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1/2 Pkg Backpulver

### Ananasfüllung:

- 1 kleine Dose Ananas
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 EL Speisestärke

### Limettenfüllung:

- 250 g Magerquark
- 250 g Joghurt
- 1 Pkg gemahlene Gelatine
- Saft von zwei Limetten
- Abrieb von 1 Limette
- 50 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne

### Dekoration:

- Gumpaste und Lebensmittelfarbe für die Seesterne und Schwimmreifen
- Abrieb von 2 Limetten
- 1 Pkg Tortenguss
- 2 EL Blue Curacao

8 runde Dessertförmchen (Durchmesser etwa 6 Zentimeter)

## Zubereitung

### Biskuit:

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem heißen Wasser schaumig rühren. Den Zucker mit dem Vanillezucker zugeben und alles zu einer dicken Creme aufschlagen. Eiweiß steif schlagen und über die Creme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Zur Eimasse hinzugeben und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann waagrecht teilen.



[Link zum Rezept: Ananas-Limetten-Dessert-Törtchen mit Eierlikör "Gartenparty am Verpoorten-Pool"](#)

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

# Ananas-Limetten-Dessert-Törtchen mit Eierlikör "Gartenparty am Verpoorten-Pool"

Mit einem der Dessertförmchen 16 Kreise aus beiden Böden ausstechen (Verschnitt nicht wegwerfen oder aufessen, wird für die Deko benötigt). Je einen kleinen, runden Kuchenboden in die 8 Förmchen legen. Die Ananas sehr klein würfeln und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben. Kurz aufkochen lassen und die Speisestärke einrühren, bis ein dicker Pudding entsteht. Etwas abkühlen lassen. Dann 1 bis 2 Esslöffel des Ananaspuddings auf die Tortenböden in den Dessertförmchen füllen. Glatz streichen und den zweiten Tortenboden auflegen. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Die Gelatine einweichen. Quark, Joghurt, Zucker, Limettensaft und Limettenabrieb miteinander verrühren. 3 Esslöffel dieser Mischung erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die restliche Limettencreme zur aufgelösten Gelatine hinzufügen. Gut verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. 10 Minuten kalt stellen. Wenn die Limettencreme begonnen hat zu gelieren, je 2-3 Esslöffel auf die Tortenböden streichen. Die kleinen Törtchen nun etwa 4 Stunden kalt stellen. Wenn sie fest geworden sind, die Rahmen lösen. Mit Limettenabrieb betupfen.

Den Kuchenverschnitt in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz walzen. Den oberen Rand der Törtchen damit bestäuben.

Den Tortenguss mit 200 ml Wasser und dem Curacao aufkochen. Mit einem Esslöffel den Guss auf die Törtchen streichen. Die Gumpaste (oder Marzipan oder Modellierfondant) nach Belieben einfärben und daraus kleine Seesterne und / oder Schwimmreifen kneten und die Törtchen damit dekorieren.

## Leser-Tipp

Sehr erfrischend an heißen Sommertagen

[Link zum Rezept: Ananas-Limetten-Dessert-Törtchen mit Eierlikör "Gartenparty am Verpoorten-Pool"](#)