

# Beerentörtchen mit Eierlikör-Pistazienmousse

## Zutaten

1 Pkg Filoteig  
Butter

Eierlikör-Pistazienmousse:

2 Blatt Gelatine  
100 ml Sahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1/4 geriebene Tonkabohne  
40 g Puderzucker  
2 Eigelbe  
80 g weiße Schokolade  
50 g Pistazien

Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen. Je ein Blatt Filoteig mit der flüssigen Butter bestreichen und aufeinander legen. Insgesamt 4 Blätter pro Törtchen. Aus den Filoteigblättern Quadrate von 11 x 11 cm schneiden. Aus Pergamentpapier Papierkugeln formen. Je ein Quadrat über die Papierkugeln formen. Die Quadrate dicht an dicht in einen Backrahmen setzen. Bei 160 Grad 15 Minuten backen. Papierkugeln entfernen und die Förmchen auskühlen lassen.

Gelatine nach Anleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Pistazien mit einem Mixer grob zerkleinern. Schokolade grob zerhacken und über dem Wasserbad schmelzen. Eigelbe mit Puderzucker und Tonkabohne über dem Wasserbad dicklich aufschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Schokolade und Pistazien unter die Masse heben. Abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben. Gelatine ausdrücken und mit etwas von der Masse angleichen. Restliche Masse einrühren und gelieren lassen.

Mousse in die Törtchen füllen. Beeren darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben. Evtl. noch mit gehackten Pistazien bestreuen

## Leser-Tipp

Wem die Törtchen mit dem Filoteig zu viel Arbeit ist, einfach das Mousse in Gläser füllen, Beeren darüber und servieren.



[Link zum Rezept: Beerentörtchen mit Eierlikör-Pistazienmousse](#)

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