

Windbeutel-Blaubeertorte mit Eierlikör - Kuchen ohne Backen

Zutaten

Für eine 26er Form

Für den Boden:

200 g Butterkekse

50 g weiße Schokolade

150 g Butter

Für die Creme:

375 g Schmand

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

120 g Zucker

500 ml Sahne

2 1/2 Pck Sahnesteif

9 Blatt Gelatine

1 Pck Mini-Windbeutel

Für das Topping:

300 g Blaubeeren

400 ml Blaubeersaft

2 Pck Tortenguss

4 EL Zucker

Etwas weiße Schokolade



Zubereitung

Für den Boden die Butterkekse fein zerbröseln. Am besten funktioniert dies, indem die Kekse in einen Gefrierbeutel getan werden und mit einem Nudelholz mehrfach über sie gerollt wird. Weiße Schokolade mit Butter schmelzen und unter die Keksbrösel rühren. Den Keksteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und kaltstellen.

Schmand, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker in eine Schüssel geben und solange verrühren, bis sich der Zucker etwas gelöst hat. In einer anderen Schüssel Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Eierlikörcreme heben. Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten, mit einigen Löffeln der Creme vermengen und zügig unter die restliche Creme rühren.

Einen Teil der Creme auf den Tortenboden streichen und Mini-Windbeutel darauf verteilen. Mit restlicher Creme bedecken. Blaubeeren hierauf verteilen und Torte mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Tortenguss mit Zucker und Blaubeersaft in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Zügig auf den Blaubeeren verteilen und die Torte 2 weitere Stunden kaltstellen.

Tipp: Bei sehr heißen Temperaturen einfach 12 Blatt Gelatine verwenden.

[Link zum Rezept: Windbeutel-Blaubeertorte mit Eierlikör - Kuchen ohne Backen](#)

Windbeutel-Blaubeertorte mit Eierlikör - Kuchen ohne Backen

[Link zum Rezept: Windbeutel-Blaubeertorte mit Eierlikör - Kuchen ohne Backen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (7/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de