

Red Velvet Cake mit Beeren und Schokoladen-Eierlikör-Frosting

Zutaten

Red Velvet Cake für eine 20er Springform

Für den Teig:

100 g Zucker

2 Eier

1 TL Vanilleextrakt

200 g Mehl

1 EL Kakao

1 Prise Salz

1,5 TL Backpulver

1 TL Apfel- oder Weißwein-Essig

125 ml Pflanzen-Öl

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 ml Buttermilch

1 TL rote Lebensmittelfarbe (Gelfarbe)

Für das Eierlikör-Weiße-Schokoladen-Frosting:

150 g weiße Schokolade

400 g Frischkäse

105 g Butter

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

200 g Lieblings-Beeren

Frische Minze

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Red Velvet Teig Eier mit Zucker und Vanilleextrakt dick-schaumig schlagen. In einem Gefäß Pflanzenöl, Buttermilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Essig vermischen. Kakao, Mehl, Salz und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermengen und abwechselnd mit den flüssigen Zutaten unter die Ei-Masse rühren. Sollte der Teig erst rosa sein, einfach noch etwas Lebensmittelfarbe hinzugeben. Eine kleine Springform (20 cm) fetten und den Teig darin glattstreichen. Für ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für das Eierlikör-Frosting des Red Velvet Cake die weiße Schokolade schmelzen und soweit abkühlen lassen, dass sie nicht mehr heiß, aber immer noch flüssig ist. Den Frischkäse mit der Butter in einer Schüssel cremig schlagen. Zuerst die weiße Schokolade und dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren hinzugeben. Kaltstellen.

Den ausgekühlten Tortenboden zweimal horizontal durchschneiden. Den untersten Boden mit ca. ¼ der Creme bestreichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und ebenso vorgehen, wie beim ersten. Zum Abschluss den letzten Tortenboden auflegen



[Link zum Rezept: Red Velvet Cake mit Beeren und Schokoladen-Eierlikör-Frosting](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Red Velvet Cake mit Beeren und Schokoladen-Eierlikör-Frosting

und rundherum mit der restlichen Creme einstreichen. Mindestens eine Stunde kaltstellen. Vor dem Servieren Beeren und Minzblättchen waschen und den Red Velvet Cake hiermit dekorativ belegen.

[Link zum Rezept: Red Velvet Cake mit Beeren und Schokoladen-Eierlikör-Frosting](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de