

Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Tortenboden der Eierlikörtorte:

- 4 Eigelbe
- 4 EL warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 4 Eiweiße
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 50 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone (Menge nach Geschmack)

Eierlikör-Kokos-Buttercreme:

- 200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 250 ml Milch
- 80 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 20 g Vanille-Puddingpulver
- 300 g zimmerwarme, weiche Butter
- 80 g geraspelte Kokosflocken
- 350 g frische Erdbeeren

Außerdem:

- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Zubereitung Tortenboden:

Backofen auf 180°C vorheizen. Eigelbe mit warmem Wasser, Zitronenabrieb und ca. 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß mit restlichem Zucker und Salz steif schlagen. Die Eigelbmasse mit dem steifen Eischnee vermengen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zur Eimasse sieben. Unterheben. Zum Abschluss die flüssige Butter unterheben. Teig in eine gefettete Springform (26 cm) einfüllen und 20 bis 25 Min. backen.

Kokos-Erdbeer-Torte mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja – Zubereitung Eierlikör-Kokos-Buttercreme:

50 ml Milch mit Eigelben und Puddingpulver verrühren. Restliche Milch in einem Topf zusammen mit dem Zucker zum Kochen bringen. Milch-Eigelb-Gemisch unter ständigem Rühren hinzugeben und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und den VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja dem noch heißen Pudding unter Rühren hinzugeben. Vollständig auskühlen lassen. Die weiche Butter sehr schaumig schlagen und den abgekühlten Eierlikör-Pudding löffelweise unterrühren. Zum Schluss die Kokosflocken unterheben.

Kokos-Erdbeer-Torte mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja – Aufbau der Eierlikörtorte:



[Link zum Rezept: Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Den gebackenen Biskuitboden in drei gleichmäßige Scheiben schneiden. Die erste Scheibe dünn mit der Eierlikör-Kokos-Buttercreme bestreichen. Aus dem mittleren Biskuitboden mit einem Glas zwei 8 - 9 cm Kreise ausstechen. Den übrigen Biskuit zur Seite stellen.

Einen kleinen Biskuitboden in die Tortenmitte legen und mit Eierlikör-Kokos-Buttercreme bestreichen. Den zweiten kleinen Boden aufsetzen und ebenfalls einstreichen. Um das nun entstandene Türmchen die gewaschenen, vom Grün befreiten Erdbeeren mit der Spitze nach oben setzen. 1-2 Erdbeeren für die Deko übriglassen. Das Ganze mit Eierlikör-Kokos-Buttercreme kuppelförmig bestreichen und mit der dritten Scheibe Biskuit abdecken. 2 Stunden kaltstellen.

Die Reste von der mittleren Biskuitscheibe mit der Hand fein zerkrümeln. Die gekühlte Torte dünn mit der restlichen Eierlikör-Kokos-Buttercreme bestreichen. Mit den Krümeln rundum einstreuen und nochmals 10 Min. kaltstellen.

Die fertige Eierlikör-Kuppeltorte leicht mit Puderzucker bestäuben. Mit frischen Erdbeeren garnieren.

[Link zum Rezept: Kokos-Erdbeer-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)