

Himbeer-Frischkäsetorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

(für eine 24er Form)

170 g Vollkornkekse
65 g Butter
640 g Frischkäse
170 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
340 ml Sahne
85 g Zucker
10 Blatt Gelatine
320 g Himbeeren
50 g weiße Schokolade



Zubereitung

Für den Tortenboden die Kekse in einem Frischhaltebeutel mit einem Nudelholz zermahlen. Die Butter erwärmen, bis sie flüssig ist und mit den zerbröselten Keksen verrühren. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen und fest andrücken. 12 Himbeeren für die Deko zur Seite legen. Einige Himbeeren halbieren und mit der Schnittkante rundherum an den Formrand setzen. Restliche Himbeeren ganz lassen und mit der Spitze nach oben auf den Keksboden setzen. Kaltstellen.

Die Gelatine einweichen und in ein paar Esslöffeln erwärmten Frischkäse auflösen. Den übrigen Frischkäse mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. 200 ml der Sahne steif schlagen und unterrühren. Den Gelatinefrischkäse ebenfalls hinzufügen und gut verrühren.

Die Eierlikör-Frischkäse-Masse auf die Himbeeren geben. Glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die restliche Sahne steif schlagen.

Torte aus der Form lösen. Sahnehäubchen aufspritzen und mit Himbeeren und geraspelter, weißer Schokolade ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Frischkäsetorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de