

Verpoorten Jubiläumstorte mit Eierlikörcreme und Erdbeeren

Zutaten

Für die Eierlikör-Vanilleböden (2x 20cm Formen):

150 g weiche Butter

250 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

3 Eier

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Prise Salz

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

180 ml Milch

Für die Eierlikör-Buttercreme:

300 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

30 g Zucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

250 g Butter

50 g Puderzucker

Für das Erdbeercurd:

300 g Erdbeeren (frisch oder TK)

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (M)

5 g Speisestärke

25 ml Zitronensaft

60 g kalte Butter

Für den Schokodrip:

200 g Zartbitterschokolade (60%)

200 ml Sahne

Für die Dekoration:

150 g Lieblingsbeeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)

Zubereitung

Am Vortag die Böden und den Pudding für die Buttercreme vorbereiten. Da die Butter für die Buttercreme bei Verarbeitung zimmerwarm sein muss, sollte man diese ebenfalls am Vorabend aus dem Kühlschrank nehmen.



[Link zum Rezept: Verpoorten Jubiläumstorte mit Eierlikörcreme und Erdbeeren](#)

Verpoorten Jubiläumstorte mit Eierlikörcreme und Erdbeeren

Für die Eierlikör-Buttercreme zuerst den Pudding zubereiten. Hierfür das Puddingpulver mit 50 ml Milch glattrühren. Die restliche Milch zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Das glattgerührte Puddingpulver hinzugeben und alles unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis der Eierlikörpudding eindickt. Mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über Nacht vollständig auskühlen lassen.

Für die Eierlikör-Vanilleböden Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Zwei Springformen à 20 cm mit Backpapier auslegen und gut fetten. Weiche Butter, Zucker und Vanilleextrakt acht Minuten lang mit einer Küchenmaschine luftig-hell aufschlagen. Hierbei immer wieder die Butter vom Rand mit einem Küchenspatel abkratzen, sodass alles mit aufgeschlagen wird. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen. VERPOORTEN ORIGINAL und Milch ebenfalls vermengen und nun abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Eimasse rühren, bis ein glatter Teig entsteht. In die Springformen füllen und 45 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Böden ebenfalls idealerweise über Nacht vollständig auskühlen lassen.

Für das Erdbeercurd 250 g Erdbeeren kleinschneiden, in einen kleinen Topf geben und solange köcheln, bis sie zerfallen. Erdbeeren durch ein feines Sieb streichen und das Püree hierbei auffangen. Das Püree zusammen mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker erneut in den Topf geben und Speisestärke und Ei unterrühren. Bei leichter Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis das Püree eindickt. Das Erdbeerpüree vom Herd nehmen und die Butter hinzugeben. So lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist und sich perfekt mit dem Püree verbunden hat. In einen Spritzbeutel geben und auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung der Eierlikör-Buttercreme, die zimmerwarme Butter mit dem gesiebten Puderzucker ca. 8 Minuten sehr hell-luftig aufschlagen. Löffelweise und unter Rühren den Eierlikörpudding hinzugeben und unter die Butter schlagen. Eierlikör-Buttercreme ebenfalls in einen Spritzbeutel geben, die Spitze abschneiden, sodass eine ca. 1 cm große Öffnung entsteht (alternativ direkt mit einer mittelgroßen Lochtülle arbeiten) und kurz zur Seite stellen.

Nun wird die Torte eingesetzt. Hierfür 50 g Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden. Die Eierlikör-Vanilleböden ggf. begradigen, sollten sie einen kleinen „Hügel“ beim Backen bekommen haben und anschließend einmal horizontal durchschneiden, sodass vier gleichdicke Böden entstehen. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen. Ein Viertel der Eierlikör-Vanillebuttercreme in einen Spritzbeutel füllen und einen ca. 1 cm dicken Ring am äußeren Rand des Bodens spritzen. Im Abstand von ca. 1 cm Richtung Tortenmitte zwei weitere Ringe spitzen und in die Tortenmitte einen letzten Buttercremepunkt setzen. Die Räume zwischen den Buttercremeringen nun mit dem Erdbeercurd füllen und hierauf ein Drittel der Erdbeerstückchen gleichmäßig verteilen. Der Boden ist nun vollständig von Buttercreme- und Erdbeercurd-Ringen bedeckt. Den zweiten Eierlikör-Vanilleboden aufsetzen und leicht andrücken. Den Vorgang noch zwei Mal wiederholen, bis der letzte Boden aufgesetzt wird. Die Torte nun rundherum mithilfe einer Palette einmal dünn mit Buttercreme einstreichen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Erneut mit der verbliebenen Buttercreme einstreichen, bis sie an allen Punkten gut deckt. Torte mindestens vier Stunden kaltstellen.

Für den Schokodrip die Zartbitterschokolade fein raspeln. Sahne erhitzen und über die Zartbitterschokolade gießen. Zwei Minuten stehenlassen. So lange verrühren, bis sich die Schokolade gelöst und zu einer glänzenden Masse vermischt hat. (Tipp: sollte sich die Schokolade an diesem Punkt noch nicht vollständig gelöst haben, einmal kurz in die Mikrowelle oder über ein heißes Wasserbad stellen.) Kurz abkühlen lassen, bis die Schokolade etwas zähflüssig vom Löffel tropft. Den Schokodrip in einen Spritzbeutel geben und zuerst vorsichtig am Rand der Torte kontrolliert Schokoladentropfen rundherum runterfließen lassen. Anschließend die gesamte Oberfläche der Torte mit der Schokoglasur bedecken und mithilfe einer kleinen Winkelpalette glattstreichen. Schokodrip fest werden lassen und Torte mit Beeren dekorieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

[Link zum Rezept: Verpoorten Jubiläumstorte mit Eierlikörcreme und Erdbeeren](#)