

Cremige Erdbeertorte "Eierlikör-Erdbeer-Twist"

Zutaten

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Erdbeeren (Creme)
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
100 g Puderzucker
500 ml Sahne
4 EL Zitronensaft
16 Blatt Gelatine
200 g Mürbeteigkekse
100 g Butter
300 g Erdbeeren (Dekoration)
1 Spiralkuchenform (oder jede andere Kuchenform mit Rillen)



Zubereitung

Erdbeercreme:

Für die Erdbeercreme 500 g Erdbeeren pürieren. Die pürierten Erdbeeren mit 250 g Mascarpone, 250 g Quark, 50 g Puderzucker und 2 Esslöffeln Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren. 8 Blätter der Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und hinzufügen. Kalt stellen.

Eierlikörcreme:

250 g Mascarpone, 250 g Quark, 50 g Puderzucker und 2 Esslöffeln Zitronensaft zu einer cremigen Masse unter Zugabe von 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. 8 Blätter der Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und hinzufügen. Kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen. Sobald die beiden Cremes etwas fest geworden sind, die geschlagene Sahne zu gleichen Teilen unterrühren.

Noch einmal für eine halbe Stunde kalt stellen. Die Kuchenform mit kaltem Wasser ausspülen.

Zwei große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. In jede Rille der Kuchenform etwa 1,5 Zentimeter unterhalb des oberen Randes eine Erdbeerscheibe an die Rillenwand setzen.

Die beiden Cremes nun abwechselnd in die Rillen der Kuchenform streichen. (Ich habe hierfür ein kleines Messer genommen, weil ein Löffel mir zu breit erschien, um damit sauber zu arbeiten). Die Kuchenform bis etwa 1,5 Zentimeter unterhalb ihres Randes befüllen. Wieder kalt stellen.

Die Kekse mit einem Nudelholz zerbröseln und mit geschmolzener Butter verrühren. Etwas abkühlen lassen und dann auf die Torte streichen. Etwa 4 Stunden durchkühlen lassen.

Die Torte stürzen und sehr, sehr vorsichtig die Form lösen. Wenn man auf Nummer sicher gehen will, dass nicht die halbe Torte in der Form kleben bleibt, die Torte für eine halbe Stunde in den Tiefkühlschrank stellen. Anschließend für einen kurzen Moment ein Heißwasser-durchnässtes Geschirrtuch auf die Form legen. Die Torte sollte sich jetzt gut von der Form lösen. Torte mit geschlagener Sahne und Erdbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Cremige Erdbeertorte "Eierlikör-Erdbeer-Twist"](#)

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

Cremige Erdbeertorte "Eierlikör-Erdbeer-Twist"

[Link zum Rezept: Cremige Erdbeertorte "Eierlikör-Erdbeer-Twist"](#)

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