Himbeer-Eierlikör-Torte

Die Himbeer-Eierlikör-Torte ist schön fruchtig-leicht und harmoniert hervorragend in ihrer Kombination. Ein Rezept das auch optisch Punkten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Zutaten

20 Stk.	Biskotten (Für den Ring)
120 g	Biskotten (Für den Boden)
75 g	Butter (geschmolzene)

Für die Creme

150 g	Himbeeren (TK)
200 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
150 g	Joghurt
2 EL	Zitronensaft
30 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine
1 EL	Staubzucker (für die Himbeeren)

Für den Guss

20 g	Gelatine-Fix
160 ml	Eierlikör (Zimmertemperatur)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Himbeeren (frische)
75 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Eierlikör-Torte** den Boden einer ca. 20cm Springform mit Backpapier auskleiden und schon mal die Himbeeren in einem Sieb auftauen lassen. Diese hinterher dann mit dem Staubzucker bestäuben.

2. Dann die Biskotten so zurechtschneiden, dass sie einmal ringsherum am Ringformrand aneinandergereiht werden können (ca.18-20stk.). Die Höhe sollte ca. Formhöhe betragen. Die abgeschnittenen Reste in einer Schüssel aufbewahren.

3. Nun zu den abgeschnittenen Biskotten-Resten so viele Biskotten hinzufügen, bis man auf ca. 120g Biskotten kommt. Diese anschließend in der Schüssel fein zerbröseln.

4. Jetzt die Butter zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

5. Dann die Butter zu den Bröseln geben und gründlich verrühren.

6. Die Masse hinterher in die Form geben und mit einem flachen, stabilen Gegenstand fest andrücken. Die Form sollte nun bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen.

7. Für die Creme nun den Joghurt, mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker verrühren.

8. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

9. Jetzt die Gelatine (ausgedrückt) in einem Topf, auf dem Herd, bei geringer Hitze, zum Schmelzen bringen. Nun ein paar Esslöffeln von dem Joghurt unterrühren und die Gelatine-Creme anschließend zurück zur restlichen Creme geben (Temperaturausgleich).

10. Dann das Schlagobers, mit dem Zucker steifschlagen und nach und nach, unter die Joghurt-Creme heben.

11. Als nächstes die Himbeeren vorsichtig unter die Creme heben.

12. Nun die Form ringsherum mit den zurechtgeschnittenen Biskotten auslegen und die Creme in die Mitte der Form füllen. Die Torte sollte nun für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

13. Für den Guss, den zimmerwarmen Eierlikör, mit dem Gelatine-Fix anrühren. Anmerkung: Wer den Guss nicht Schnittfest haben möchte, kann auch weniger Gelatine-Fix bzw. gar keins verwenden.

14. Den Guss anschließend auf die Creme gießen und für weitere 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

15. Vor dem Servieren das Schlagobers steif schlagen, in Tupfen beliebig auf die Torte dressieren und mit frischen Himbeeren verzieren.

Tipp

Die Himbeer-Eierlikör-Torte stets im Kühlschrank aufbewahren. Sollten Kinder mitessen, bitte den Eierlikör durch eine dickflüssige Vanillesauce austauschen. Wer die Torte verschenken möchte, könnte sie zusätzlich mit einem breiteren Band + Schleife drumherum aufpeppen.