

Beeren-Schoko-Torte mit Eierlikör



Eine tolle Torte für Beeren und Eierlikör-Fans.

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

6 Eier
100 g Zucker
80 g Mehl
80 g Speisestärke
40 g Backkakao
1 TL Backpulver

Für die Creme

6 Blatt Gelatine (oder vegetarisches Geliermittel)
500 g Quark, Magerstufe
150 ml Eierlikör
150 g Zucker
250 ml Sahne
1 EL Eierlikör
100 g Beeren-Marmelade (z. B. Erdbeer)
500 g frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, etc.)
1 Tütchen Tortenguss, rot

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen.
2. 3 Springformen (je 20 cm Ø) einfetten. Falls ihr nur eine Form habt, den Teig in 3 Teile aufteilen und nacheinander abbacken.
3. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker zu einer cremigen Masse verrühren.
4. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver in einer separaten Schüssel gründlich mischen, auf die Eimasse sieben und verrühren.
5. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form(en) füllen und glattstreichen.
6. Die Böden für ca. 20 Minuten backen. Anschließend die Böden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (oder das vegetarische Geliermittel nach Packungsanweisung verwenden).
8. Quark, Eierlikör und 100 g Zucker verrühren.
9. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen (aber nicht ausdrücken!) und in einem kleinen Topf nur leicht erwärmen, so dass sie sich auflöst. In die Quarkmasse geben und verrühren. Für ca. 10-15 Minuten kaltstellen, bis die Masse beginnt zu gelieren.
10. 125 ml Sahne steifschlagen und unter die Quarkmasse rühren.
11. Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring um den Boden legen.

12. Die Marmelade erwärmen. Die Hälfte auf dem Tortenboden verstreichen. Die Hälfte der Quarkcreme darauf verteilen und den nächsten Boden daraufsetzen. Auf diesen Boden die restliche Marmelade und Creme (wie beim Boden vorher) verstreichen. Mit dem dritten Boden abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. In der Zwischenzeit die Beeren putzen, waschen, trockentupfen und evtl. schneiden. Die restlichen 125 ml Sahne steifschlagen und zum Schluss 1 EL Eierlikör unterrühren.
14. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen. Den obersten Boden mit der Eierlikör-Sahne bestreichen. Die Beeren auf der Torte verteilen.
15. Den Tortenguss mit den restlichen 50 g Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und leicht abkühlen lassen. Anschließend mit einem Esslöffel über den Beeren verteilen, so dass der Guss etwas an den Seiten herunterläuft.
16. Die Torte mindestens für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.