Erdbeer-Eierlikör-Torte

Eine Torte die es in sich hat! Sowohl in der Creme, als auch im Belag ist Eierlikör zugegeben! Die Kombination aus zartem Biskuit, fruchtigen Erdbeeren und viel Eierlikör passt perfekt und sorgt für ein köstliches Tortenvergnügen!

glutenfrei, weizenfrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

1 Grundrezept „Dunkler Biskuit für Kuchen“

Eierlikörcreme:
7 Blatt weiße Gelatine
200g pürierte Erdbeeren
100g Puderzucker
100ml Eierlikör
300ml Sahne
3 EL Erdbeerkonfitüre
500g Erdbeeren, vorbereitet

Eierlikörguss:
2 Blatt weiße Gelatine
200ml Eierlikör

Dekoration:
einige Erdbeeren, geviertelt
100g Schlagsahne

1. Biskuit nach Rezept herstellen und auskühlen lassen. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem

Tortenring umschließen. Mit Erdbeerkonfitüre bestreichen.
2. Für die Eierlikörcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeerpüree, Puderzucker und Eierlikör verrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und mit wenig heißem Wasser auflösen. Gelatinewasser sofort unter das Erdbeerpüree rühren. Die Sahne steif schlagen und unter das Erdbeerpüree-Gemisch heben.
3. Die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche auf den Tortenboden gleichmäßig verteilen. Die Eierlikörcreme auf die Erdbeeren streichen. Die Torte 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Für den Eierlikörguss die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit wenig heißem Wasser auflösen. Sofort mit dem Eierlikör verrühren und vorsichtig auf die Tortenoberfläche verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Torte aus dem Tortenring lösen. Mit Sahnetuffs und Erdbeeren verzieren.