



# Oster-Eierlikör-Torte

Eine fruchtige Torte zu Ostern mit Eierlikör

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier  
Tortenplatte

### Crunch-Boden:

125 g Butter  
150 g Löffelbiskuits

### Belag:

250 g Erdbeeren  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
300 g Joghurt  
6 EL Wasser  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
75 g Zucker  
4 EL Eierlikör

### Außerdem:

etwa 3 EL Eierlikör

## 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen. Erdbeeren waschen, putzen und 200 g pürieren.

## 2 Crunch-Boden:

Butter in einem Topf zerlassen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Löffelbiskuits mit einem Esslöffel unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.



**3** Belag:

Frischkäse, Joghurt und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Zucker unterrühren. Unter die Hälfte der Creme das Erdbeerpüree rühren. Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Unter die übrige Creme den Eierlikör rühren und ebenfalls gleichmäßig auf der Erdbeercreme verteilen. Mit einem Löffel kleine eiförmige Mulden für den Eierlikör in die Tortenoberfläche drücken. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4** Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren Eierlikör in die Vertiefungen geben und die Torte mit den übrigen Erdbeeren dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Dr. Oetker Gelatine fix können Sie auch Dr. Oetker Tortenguss verwenden. Dafür 1 Pck. Tortenguss klar mit 150 ml Wasser und dem Zucker aufkochen und zügig unter die Creme rühren.
- Wenn Sie keine frischen Erdbeeren bekommen, können Sie auch tiefgekühlte Früchte verwenden (diese dann auftauen lassen).

