Vanille-Eierlikör Torte mit Heidelbeeren

Eine köstliche Osterleckerei habe ich hier für euch. Diese Torte ist klein, aber fein und schnell gemacht. Den Boden habe ich mich Eierlikör verfeinert, dadurch ist er total saftig. Die Creme besteht aus Vanillepudding, Mascarpone und Sahne. Fruchtig wird das Törtchen durch die frischen Heidelbeeren und etwas Heidelbeermarmelade. Ich verwende aber lieber Fruchtpüree, das etwas angedickt wird und weniger Zucker als eine Marmelade enthält. Aber egal, welche Variante man bevorzugt, diese Torte schmeckt auf jeden Fall.

Rezept:
Zutaten: 16er Backring / Backform
Eierlikörboden:
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 90g Zucker
- 100ml Eierlikör
- 115g flüssige Butter
- 120g Mehl

• ½ Päckchen Backpulver
• 30g gemahlene Haselnüsse

Vanillecreme:
• ½ Packung Vanillepuddingpulver
• 200ml Milch
• 1EL Zucker (gehäuft) und 60g Puderzucker
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:
• 100g Heidelbeermarmelade (ich bevorzuge aber mit Speisestärke angedicktes Heidelbeerfruchtpüree, da es dann nicht so süß ist, wie Marmelade)
• 80g frische Heidelbeeren

Deko:
• Schoko-Osternest (ein Reel zur Herstellung auf meinem Instagram Profil @simones_cakeroom)
• einige Schoko-Ostereier
• getrocknete, essbare Blüten

Natürlich könnt ihr diese Torte auch nach euren Wünschen dekorieren.

Zubereitung:
Eierlikörboden:
Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Eier, Salz, Vanillepaste und Zucker schaumig aufschlagen.
Eierlikör und flüssige Butter zügig zur Eiermasse gießen, dabei auf langsamer Stufe weiter rühren.
Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit den Haselnüssen vorsichtig unter die Eiercreme heben. In die Form geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene in ca.30 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter abkühlen

lassen. Anschließend aus der Form lösen

Vanillecreme:
Den Pudding nach Packungsangabe herstellen, in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und erkalten lassen. Die Folie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut.
Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Vanillepaste und Puderzucker vermischen. Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun wird der Pudding zügig untergerührt, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Torte zusammensetzen:
Den Boden in 3 gleichmäßig dicke Böden teilen. 1/3 der Marmelade auf dem ersten Boden verteilen, Vanillecreme (auch ca.1/3) darauf geben und glatt streichen. Die Hälfte der Heidelbeeren auf der Vanillecreme verteilen. Den zweiten Boden auflegen und genauso wie beim Ersten verfahren. Den letzten Boden aufsetzen. Die restliche Marmelade darauf verstreichen. Etwas Creme auf der Heidelbeermarmelade verteilen und glatt streichen. Den Rand der Torte dünn Einstreichen und mit einem Tortenspachtel abziehen. Die Böden sollten zu sehen sein. Nun die restliche Vanillecreme auf die Torte geben und mit einem Löffel wellenförmig verteilen. Anschließend kalt stellen.

Deko:
Das Schoko-Osternest herstellen und auf die Torte setzen. Mit Schoko-Ostereiern und Blüten die Deko fertigstellen.
Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!