

# Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"

## Zutaten

Als "besonderes" Zubehör benötigt man:

eine Schüssel - Durchmesser 27 cm, ca. 8 cm tief

Dauerbackfolie

eine Backform oder Backring 28 cm

Große Tortenplatte oder einen runden Spiegel mit 60 cm Durchmesser



Für den Boden (Kuppel):

Durchmesser 27 cm

4 Eier

100 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

100 ml neutrales Öl

200 ml Erdbeermilch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g Dinkelmehl

3 EL Kakao

1 Pkg Backpulver

Für die Biskuitroulade (Kuppel):

Blech 40 x 30 cm

6 Eier

75 g Zucker

90 g Dinkelmehl

1 EL Kakao

½ TL Backpulver

Für den Boden (für die Spitzen):

Durchmesser 28 cm

5 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 gehäufte TL Backpulver

[Link zum Rezept: Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"

150 g Dinkelmehl

Für die Füllung (Kuppel):

700 ml Milch

4 EL Zucker

2 Pkg Puddingpulver Erdbeere

6 Blatt weiße Gelatine

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

600 g Sahne, geschlagen

200 g Schokoladen-Streusel

400 – 500 g frische Erdbeeren

Für die Biskuitroulade (Kuppel):

½ Glas Erdbeermarmelade (oder nach Bedarf auch mehr oder weniger)

Für den Fruchtspiegel (Spitzen):

500 g Erdbeeren (aufgetaut) oder auch frisch

2-3 EL Zucker (je nach Süße der Früchte)

8 g (entspricht 2 Tütchen) Vegetarisches Geliemittel

Für die Füllung (Spitzen):

400 g Sahne, geschlagen

500 g Magerquark

250 g Quark 40%

120 g Zucker

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Abrieb einer Bio Zitrone

Zitronensaft nach Geschmack

1 ½ Pkg Sofortgelatine

½ Glas Erdbeermarmelade, püriert

Für die Dekoration:

[Link zum Rezept: Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"](#)

# Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"

ca. 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
½ Pkg Vanillesoße ohne Kochen

150 g Sahne, geschlagen  
frische Erdbeeren

## Zubereitung

**Boden (Kuppel):**  
Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker und Vanillezucker ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen. Erdbeermilch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und langsam mit dem Öl unter die Eier-Masse geben. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, dann sieben und vorsichtig unter das Eiergemisch heben, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben.

In einen vorbereiteten Backring (27 cm) geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe!!  
Nach dem Erkalten den Boden 1-2x waagrecht durchschneiden.

**Boden (Biskuitroulade):**  
Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker und Salz ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, dann sieben und vorsichtig unter das Eiergemisch heben, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 10 – 12 Minuten backen. Stäbchenprobe!!

Den Boden sofort nach dem Backen auf ein sauberes Geschirrtuch, das mit Zucker bestreut ist, stürzen. Das Backpapier lösen und den Boden mit dem Geschirrtuch aufrollen und auskühlen lassen.

**Boden (Spitzen):**  
Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker und Salz ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, dann sieben und vorsichtig unter das Eiergemisch heben, bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben. Den Teig in einen vorbereiteten Backring (28 cm) geben und ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Boden 2x waagrecht durchschneiden, so dass man 3 Böden erhält.

**Biskuitroulade für die Kuppel:**  
Den erkalteten und noch aufgerollten Boden vom Geschirrtuch befreien und der Länge nach in 3 gleich große Bahnen schneiden, so dass man dann 3 Rouladen erhält. Diese nun mit Erdbeermarmelade bestreichen und wieder aufrollen. Danach in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Schüssel (27 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und mit den Rouladenscheiben auslegen.

**Füllung (Kuppel):**  
Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und diese dann in Scheiben schneiden. # Funktioniert super mit einem Eierschneider.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

[Link zum Rezept: Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"](#)

# Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Die aufgeweichte Gelatine im heißen, nicht mehr kochenden Pudding auflösen. Eine Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und erkalten lassen. Nach dem Erkalten den Pudding aufschlagen und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Schokoladen-Streuseln unter den Pudding heben.

Nun einen Teil des Puddings auf die ausgelegten Rouladen in der Schüssel streichen und die Hälfte von den geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen.  
Einen Boden einlegen und den Vorgang je nach Wunsch 1-2x wiederholen.

Als Abschluss einen Boden auflegen und die Kuppel 3 Stunden kühl stellen. Danach einen Tortenretter/ Kuchenplatte auf den Tortenboden legen und die Kuppel samt Schüssel umdrehen. Schüssel und Folie entfernen.

Fruchtspiegel (Spitzen):

Vorbereitung:

Eine Dauerbackfolie auf die Küchenarbeitsplatte legen. (bitte keine Platte / Teller darunter, das leitet die Flüssigkeit sonst weiter)

Auf die Folie einen Backring (28 cm) stellen.

Die aufgetauten Erdbeeren zusammen mit der Tau-Flüssigkeit und dem Zucker pürieren. 400 ml davon abmessen und in einen Topf geben. Das Vegetarische Geliermittel dazugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und in den Backring geben und verteilen. Masse gut abkühlen lassen. Wenn die Masse gut abgekühlt ist, einen Tortenretter unter die Folie schieben.

Die Torte wird nun rückwärts aufgebaut.

Füllung (Spitzen):

Die Erdbeermarmelade pürieren und auf die Seite stellen.

Die Sahne steif schlagen.

Quark, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zitronensaft, Zitronenschale und Gelatine zusammen verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben.

Die Verpoorten-Eierlikörcreme auf 3 Teile aufteilen. Einen Teil der Creme auf den Fruchtspiegel geben, gleichmäßig verteilen und darauf einen Boden legen. Dann wieder einen Teil Creme und einen Boden. Vorgang nochmals wiederholen.

Bevor der letzte Boden eingelegt wird, die pürierte Erdbeermarmelade auf der Verpoorten-Eierlikörcreme verteilen und den Boden als Abschluss einlegen. Torte für mindestens 3 Stunden kühl stellen. Tortenretter / Platte auf den Tortenboden legen und zusammen mit der Tortenform die Torte umdrehen. Folie abziehen und Tortenform entfernen.

Zusammensetzen und Dekoration der Verpoortens sonnige Erdbeerblume:

Die Kuppel in die Mitte einer Tortenplatte oder eines Spiegels setzen. (Durchmesser 60 cm)

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Vanillesoßenpulver ohne Kochen andicken. Mit Hilfe einer kleinen Spritze die Spalten von den Rouladen in der Kuppel mit dem andickten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ausspritzen, so dass es ein schönes Muster ergibt.

Die Fruchtspiegeltorte in 8 gleichgroße Stücke schneiden. Jedes Tortenstück so drehen, dass die Spitze des Tortenstückes nach außen zeigt und mit dem Rücken an der Kuppel anliegt.

Sahne steif schlagen. Mit einem Spritzbeutel und einer Tülle Tupfen am Übergang spritzen.

[Link zum Rezept: Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"](#)

## Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"

Erdbeeren waschen und mit dem Strunk halbieren. Diese nun auf die Torte nach Wunsch legen.

Fertig ist die Verpoortens sonnige Erdbeerblume!!!

Reicht für mindestens 28 Tortenstücke :-)

### **Leser-Tipp**

Lecker & fruchtig und optisch einfach anders :)

[Link zum Rezept: Festliche Kuppeltorte mit Erdbeeren "Verpoortens sonnige Erdbeerblume"](#)