

Eierlikör-Torte

Los geht's!

1. Für den Rührteig Butter oder Margarine mit einem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker so lange unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren. (jedes Eigelb etwa 1/2 Minute)
2. Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd portionsweise mit Eierlikör unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
3. Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und in den Backofen schieben. (Ober-/Unterhitze etwa 180° vorgeheizt, ca. 60 Minuten backen). Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 2/3 davon auf den Boden geben und glattstreichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Sahnetuffs auf den Rand der Tortenoberfläche spritzen.
6. Den Eierlikör auf die Tortenmitte geben und vorsichtig verteilen. Fertig!

Hinweis

Ein besonderer Hingucker: Die Torte nach Belieben mit geraspelter Schokolade bestreuen.

 Zutaten für 1 Torte


 Zeit: ca. 60 Minuten



Bild: © FNBW Lemberger

Zutaten:

Rührteig:

- 80g Butter / Margarine
- 80g Zucker
- 1 Pckg. Vanillin-Zucker
- 4 Eier
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 100g geraspelte Schokolade
- 2 EL Eierlikör

Belag:

- 500 ml Sahne
- 2 Pckg. Sahnesteif
- 1 Pckg. Vanillin-Zucker
- 125 ml Eierlikör
- Geraspelte Schokolade

Notizen:

Wie hat's geschmeckt?

