

REZEPT FÜR EIERLIKÖRTORTE



EIERLIKÖRTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12-16 Stücke | 65 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 4 Eier (M)
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 75 g gemahlene Mandeln
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 700 g Schlagsahne
- 200 ml Eierlikör
- 1-2 EL dunkle Schokoraspel



6107

ZUBEREITUNG

321

Kcal

Pro Stück (bei
16) ca.

5

Gramm

Eiweiß

27

Gramm

Kohlenhydrate

19

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser steif schlagen. Zucker und Salz nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee leicht glänzt. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit den Mandeln vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen.

2. Biskuit im heißen Ofen 20-25 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Rand der Backform lösen, Biskuit aus der Form stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit in zwei Böden schneiden.

3. Sahnesteif und Vanillezucker mischen, unter Rühren in die Sahne einrieseln lassen und die Sahne steif schlagen. 250 g Sahne abnehmen und 4 EL Eierlikör unterziehen. Eierlikörsahne auf den unteren Biskuit streichen, oberen Boden auflegen.

4. 4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte rundherum mit übriger Sahne überziehen. Dann dicht an dicht Tupfen um den oberen Rand der Torte spritzen, so dass keine Zwischenräume bleiben. Übrigen Eierlikör vorsichtig in die Tortenmitte gießen. Torte mit Schokoraspeln verzieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp für Fruchtfans:

Den unteren Biskuit erst mit Preiselbeeren aus dem Glas, dann mit Eierlikörsahne bestreichen.