

Rezept

Eierflip-Torte

Ein Rezept von Eierflip-Torte, am 24.02.2024

Zutaten

100 g Zartbitter-Kuvertüre	5 Eier
80 g Butter	100 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln	1 TL Backpulver
6 EL Eierlikör	3 Eigelbe
120 g Butter	125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Rum
175 ml Eierlikör	10 Blatt weiße Gelatine
600 g Sahne	250 g Schoko-Waffelröllchen
4 EL Puderzucker	2 EL Eierlikör
10 Schokoladeneier oder -kugeln, gefüllt mit Eierlikör	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Butter und Zucker cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mandeln mit Backpulver mischen, mit der flüssigen Schokolade unterrühren. Eischnee und Eierlikör unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Eigelbe mit Butter cremig rühren. Puderzucker, Vanillezucker und Rum unterrühren. Den Eierlikör unter Rühren in dünnem Strahl hinzufügen und unterrühren.
4. Gelatine einweichen, nach Packungsangaben auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, die Gelatine unterziehen. Unter die Buttercreme rühren.
5. Den Kuchen mit einem Tortenring umschließen. Auf dem Boden am Rand entlang die Schoko-Waffelröllchen dicht nebeneinander aufstellen, abwechselnd mit der Schokoseite nach unten und nach oben. Die Sahnecreme einfüllen und die Oberfläche mit einem Tortenkamm garnieren. Die Torte über Nacht kalt stellen.

6. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen. Die Torte mit Puderzucker bestreuen und mit Eierlikörklecksen und Schokoladeneiern oder -kugeln garnieren.