

Rezept

Eierlikörtorte

Ein Rezept von Eierlikörtorte, am 29.05.2023

Zutaten

| | |
|--------------------------------|--|
| 6 Eier | 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| 100 g Zucker | Salz |
| 200 g gemahlene Mandeln | 2 EL Kakaopulver |
| 1 Msp. Backpulver | 2 EL Rum |
| 8 Blatt weiße Gelatine | 6 Eigelb |
| 75 g Zucker | 175 ml Eierlikör |
| 600 g Sahne | Fett für die Form |
| 250 ml Eierlikör | Schokoraspel für die Deko |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Formboden mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.
2. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser, dem Zitronenabrieb und 75 g Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Mandeln mit dem gesiebten Kakao und dem Backpulver vermischen. Die Eigelbmasse vorsichtig unter den Schnee heben und die Mandelmischung unterziehen. Die Masse in die Springform füllen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit dem Rum tränken.
3. Für die Eierlikörsahne die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker unter ständigem Rühren über einem heißen Wasserbad aufschlagen (Bild 1). Die Gelatine ausdrücken, tropfnass in die warme Eiermasse einrühren (Bild 2) und auflösen. Den Eierlikör zugeben und die Masse kalt stellen.
4. Beginnt die Eierlikörcreme zu gelieren, die Sahne steif schlagen und unter die Eierlikörcreme heben (Bild 3). Dann die Eierlikörsahne in den Tortenring füllen und glatt streichen. Den Eierlikör auf der Sahne verteilen und die Torte mindestens 2 Std. kühlen. Den Tortenring entfernen, die Torte nach Belieben mit Schokoraspeln dekorieren und servieren (Bild 4).