

Rezept

Glutenfreie Eierlikörtorte

Ein Rezept von Glutenfreie Eierlikörtorte, am 18.04.2024

Zutaten

Für den Mandelbiskuit

5 Eier (M)	200 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln	3 EL ungesüßtes Kakaopulver
½ TL Backpulver	

Für den Belag

500 g Sahne	2 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker	175 ml Eierlikör
2 EL Zartbitter-Schokoladenraspel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 20 g F, 7 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Für den Mandelbiskuit die Eier mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Die gemahlene Mandeln, den Kakao und das Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben.
2. Den Biskuitteig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 25-35 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.
3. Inzwischen die Sahne schlagen, dabei das Sahnesteif und den Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Die Sahne gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen. Den Eierlikör auf die Sahne geben und zu einem glatten Spiegel verstreichen. Mit den Schokoladenraspeln bestreuen.