

Eierlikör-Torte

Hier gibt es Eierlikör im Teig und auch noch obendrauf verteilt.
Das ist zwar nichts für Kinder, aber eine Köstlichkeit für Erwachsene!

Zutaten:

1 Tafel (100 g) Zartbitter-Schokolade
5 Eier
80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Essl. Rum
1 Essl. Eierlikör
200 g gemahlene Mandeln
2 Becher (á 200 g) Schlagsahne
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Sahnesteif
1/2 Pck. (75 g) Raspel-Schokolade

Zubereitung:

Schokolade hacken, Eier trennen. Eigelb, Fett und Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Rum, 2 Essl. Eierlikör, Mandeln und gehackte Schokolade zufügen und untermengen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad / Gasherd Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Torte aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Für den Belag Sahne, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne Tortendecke und Tortenrand bestreichen, rundum mit Sahnetupfen verzieren. Raspel-Schokolade auf den Rand und die Tupfen streuen. Restlichen Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und vorsichtig verlaufen lassen. Hm.....!

(ausprobiert von Christel Kley, Morschenich)