

Eierlikörtorte

Das Rezept ist für eine 26-er Springform ausgelegt.

Zutaten:

80g Margarine

80g Zucker

1 P. Vanillezucker oder Vanilleextrakt

1 Eßl. Rum oder Rumaroma

5 Eier

200g Haselnüsse

100g Schokolade, vorzugsweise Zartbitter

1 TL Backpulver

600g Sahne

2 P. Sahnesteif

Ca. 150 ml Eierlikör

Zubereitung:

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Nun die Eigelbe mit der Margarine, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Schokolade raspeln und mit den Nüssen, dem Rum und dem Backpulver zusammen unter den Teig rühren. Bitte nur solange rühren bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Jetzt wird noch das Eiweiß vorsichtig untergehoben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform, oder einen Backrahmen füllen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 1 Std. backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen.

Den Boden nach dem Backen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Stellt Euch ein bisschen von der Sahne für die Deko zur Seite und füllt diese in einen Spritzbeutel mit einer Sternstülle.

Nun werden Sahnepuffen um den ganzen Kuchen dekoriert. Diese Tupfen dienen als Rand für den Eierlikör, der nun auf der Oberfläche verteilt wird.

Gutes Gelingen!!