Eierlikör Torte

Zutaten für den Rührteig:
80 g weiche Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Pk. Vanille Zucker
4 Eigelb
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 TL. Backpulver
100 g geraspelte Mokka- oder Zartbitterschokolade
2 EL Eierlikör
4 Eiweiß

Zutaten für den Belag:
500 ml Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
1 Pk. Vanille Zucker
125 ml Eierlikör
geraspelte Schokolade

Zubereitung:
Für den Rührteig Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb ca. ½ Minute).
Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd portionsweise auf mittlerer Stufe mit Eierlikör unterrühren.
Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen.
Eine Springform fetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und Ober-/Unterhitze 180°C (vorgeheizt) oder Heißluft 160°C (nicht vorgeheizt) ca. 50 Minuten backen.
Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
TIPP: Der Kuchen wird saftiger, wenn man 5-6 Esslöffel Preiselbeeren (aus dem Glas), auf dem Tortenboden verteilt.

Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Vanille Zucker steif schlagen. 2/3 davon auf den Boden geben und glattstreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Sahnetuffs auf den Rand der Tortenoberfläche spritzen.
Den Eierlikör auf die Tortenmitte geben und vorsichtig verteilen.
Die Torte mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Wer mag, kann den Eierlikör selbst machen:
Zutaten:
8 Eier
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
200 g Kondensmilch 10% Fett
50 g Sahne
250 g Rum oder Wodka oder Doppelkorn

Zubereitung:
Eier trennen und Eigelbe in einen Topf geben.
Vanilleschote aufschneiden und das Mark rauskratzen.
Vanillemark, Salz und Puderzucker zum Eigelb geben und mit dem Handmixer aufschlagen.
Anschließend die Kondensmilch und die Sahne unterrühren.
Die Masse auf etwa 70 Grad erhitzen und dabei immer wieder leicht umrühren. Es darf nicht kochen und sollte etwa 10 Minuten auf dieser Temperatur gehalten werden.
Zum Schluss den Rum bzw. Wodka dazu gießen und alles verrühren.
Vor dem Abfüllen in eine weithalsige Flasche, diese mit kochendem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.
Der selbstgemachte Eierlikör ist etwa 4 Wochen im Kühlschrank haltbar. Eingedickten Eierlikör gut schütteln, dann wird er wieder etwas flüssiger.

mattkeag

wünscht guten Appetit!