Eierlikörtorte



Zutaten für eine Torte:

Boden:
80 g Butter
100 g Zucker
5 Eigelb
5 Esslöffel Schokostreusel
2 Esslöffel Rum
200 g gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Backpulver
5 Eiweiß

Belag:
250 g Sahne
Puderzucker nach Geschmack
1 Päckchen Sahnesteif
100 g Eierlikör

Zubereitung:
Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Eigelbe, 3 Esslöffel Schokostreusel, Rum, Mandeln und Backpulver zugeben. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.
Boden nach dem Backen in der Form abkühlen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif und gesiebten Puderzucker aufschlagen. Auf den Tortenboden streichen. Den Eierlikör in dünnem Faden in einem Muster darüber laufen lassen. Die restlichen Schokostreusel darüber streuen. Im Kühlschrank kalt werden lassen.

Dieses Bild hat uns freundlicherweise Annette zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de