Eierlikörschnitten

Zutaten für eine Fettpfanne :



Biskuit:
4 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mehl
25 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Belag:
4 Dosen Aprikosen (je 425 ml)
3 Päckchen Vanille-Puddingpulver
120 g Zucker
1100 ml Milch
250 g Schmand

750 g Schlagsahne
2 Päckchen Vanillinzucker
5 Blatt Gelatine
100 ml Eierlikör

Außerdem:
50 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung:
Für den Boden die Eier trennen. Danach das Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.

Fettpfanne des Backofens gut fetten. Biskuitmasse darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Für die Füllung die Aprikosen abtropfen lassen. Puddingpulver, Zucker und 200 ml Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das angerührte Pulver einrühren. Pudding unter Rühren 1 Minute köcheln lassen und etwas abkühlen lassen. Schmand unterrühren.
Aprikosen auf dem Biskuitboden verteilen. Pudding gleichmäßig darüber streichen. Den Kuchen mindestens 1 Stunde kühl stellen.
Die Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. 750 g Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, dann den Eierlikör unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sahne auf den Kuchen geben, glatt streichen und nochmals ca. 30 Minuten kühlen.
Kuvertüre schmelzen. Kuchen in gleich große Rechtecke schneiden. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Eierlikörschnitten streifenförmig mit der Kuvertüre verzieren.