# Eierlikör-Aprikosen-Flockentorte

**Zutaten für eine Torte:**




**Boden:**
5 Eier
120 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
120 g Mehl
40 g Stärke
1 1/2 Teelöffel Backpulver

**Füllung:**
3 Dosen (je 425 ml) Aprikosen
6 Blatt Gelatine
375 ml Eierlikör
1000 ml Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
50 g Zucker

**Außerdem:**
20 g gehobelte Mandeln
Puderzucker
Schoko-Dekorblätter

**Zubereitung:**
Für den Boden die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen,

dabei Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backmittel mischen, sieben und vorsichtig unter die Masse heben.
Eine Springform (Durchmesser 27 cm) fetten und die Masse einfüllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Den Boden anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Für die Füllung die Aprikosen abtropfen lassen. Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.
Den Boden 1x waagrecht durchschneiden, so dass oben ein dünner und unten ein dicker Boden entsteht.
Den dünnen Boden zerbröseln.
Um den dicken Boden einen Tortenring legen und die Hälfte der Aprikosen darauf verteilen.
Gelatine ausdrücken und auflösen. Die Gelatine mit dem Eierlikör verrühren und kalt stellen, bis er
zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker und Zucker einrieseln lassen. Sahne unter den Eierlikör heben.
Die Hälfte der Eierlikörsahne auf die Aprikosen streichen. Die übrigen Aprikosen darauf legen und die restliche Sahne kuppelförmig darauf streichen. Die Biskuitbrösel darauf verteilen und andrücken.
Die Torte über mindestens 4 Stunden kalt stellen, besser noch über Nacht.
Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten und abgekühlt über die Torte streuen. Mit Dekorblätter verzieren.