Erdbeer-Eierlikör-Torte

Zutaten für eine Torte:



Boden:
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eigelb
2 Eiweiß
80 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Füllung:
200 ml Eierlikör
300 ml Sahne
6 Blatt Gelatine
2 Esslöffel Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker

Belag:
1 Dose Aprikosen
etwas Gelfix oder Gelierzucker
350 g frische Erdbeeren
1 Päckchen klarer Tortenguss

Außerdem:
ca. 50 g geröstete gehobelte Mandeln
100 ml Sahne
1/2 Päckchen Sahnesteif
Puderzucker

Zubereitung:

Für den Boden das Eigelb mit dem Zucker und Vanillinzucker verrühren.
Eiweiß in einer anderen fettfreien Schüssel steif schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und zusammen mit dem Eiweiß zu der Eigelbmasse geben. Alles vorsichtig unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26°C) am Boden etwas fetten und die Masse einfüllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen.
Für die Füllung Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Eierlikör rühren. Eierlikör unter die Sahne heben.
Den Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Ring umstellen. Die Eierlikörsahne darauf geben und glatt streichen.
Für 3-5 Stunden in den Kühlschrank stellen (besser noch über Nacht) bis alles gut gebunden ist.
Aprikosen gut abtropfen lassen, Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Auf die Torte etwas Gelfix oder Gelierzucker streuen, damit die Früchte später nicht von der Torte rutschen.
Die Torte nach Belieben mit den Früchten belegen.
Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Früchte gelieren. Den Guss fest werden lassen, den Tortenring entfernen und den Rand der Torte mit gehobelten Mandeln bestreuen.
Sahne mit etwas Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und die Torte mit Sahnetuffs verzieren.