



Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, 29.04.2016

Eierlikörtorte

Für ca. 12 Stücke

Für den Boden:

100 g Butter
130 g Zucker
5 Eier (Größe M)
200 g Mandeln, gemahlen
1 TL Backpulver
100 g Zartbitter-Schokolade, fein geraspelt
20 ml Eierlikör

Für die Füllung:

6 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
600 g Sahne
150 ml Eierlikör
100 g Zartbitter-Schokolade, fein geraspelt
7 Blatt Gelatine

Für den Spiegel:

250 ml Eierlikör
2 Blatt Gelatine

Zubereitung

1. Für den Boden weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Zuletzt den Eierlikör zugeben.
2. Mandeln, Backpulver und die Schokolade mischen und unter die Eimischung heben.
3. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker und Prise Salz zu festem Schnee schlagen, den Schnee unter die Eigelb-Buttermasse heben, danach die Mandel-Mischung unterheben. In eine gefettete Form (eckig: 24 cm x 24 cm, rund Durchmesser 26 cm, oder Herzform). Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen.
5. Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad cremig rühren.
6. Danach in eine Rührschüssel geben und kalt schlagen, bis die Masse schön cremig und hell ist.
7. Die Gelatine auflösen, dabei etwas von der Sahne unterrühren. Den Eierlikör zugeben und zügig unter die Sahne heben. Die geraspelte Schokolade vorsichtig unterrühren.
8. Boden auf eine Platte geben und mit einem Tortenring umstellen. Eierlikörsahne auf den Boden geben und kalt stellen (am besten über Nacht, mindestens 4 Stunden).
9. Für den Spiegel die Gelatine einweichen, auflösen und unter den Eierlikör rühren, auf der Sahne verteilen und erneut ca. 1-2 Stunden kühlen und fest werden lassen. Torte z. B. mit Schokospänen dekorieren.