

## Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, den 18.04.2019

### Eierlikörmousetorte

#### Zutaten:

##### Für den Biskuitboden:

100g Marzipanrohmasse  
3 Eigelb (Größe M, ca. 60g)  
20 ml Kirschwasser  
3 Eiweiß (Größe M, ca. 90g)  
50g Zucker  
1 Prise Salz  
30g Mehl (Type 405)  
3g Backpulver  
120g Haselnüsse, gemahlen und geröstet  
150g Karotten, fein geraspelt

##### Für die Eierlikörmousse:

7 Blatt Gelatine  
250ml Milch  
40g Zucker  
2 Eigelb (Größe M, ca. 40 g)  
20g Weizenstärke  
250ml Eierlikör  
500g Sahne, geschlagen

##### Außerdem:

150g Aprikosenkonfitüre  
200g Marzipan  
Lebensmittelfarbe (grün, gelb, rot, blau)  
ein paar Pistazien, gehackt



#### Zubereitung:

##### Hinweis: Für ca. 16 Stück

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform oder einen Tortenring (Ø 26cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Biskuitboden die Marzipanrohmasse mit den Eigelben verrühren und mit dem Kirschwasser schaumig rühren. Das Eiweiß, den Zucker und das Salz zu einem cremigen Schnee schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und mit den gemahlenden Haselnüssen mischen. Das geschlagene Eiweiß unter die Marzipanmasse heben, die geraspelten Karotten hinzufügen und zum Schluss das Mehl-Haselnussgemisch unterheben. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Backform füllen und im Backofen auf unterster Schiene ca. 35 bis 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und den Biskuit aus der Form lösen.
3. Für die Eierlikörmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 ml Milch und den Zucker aufkochen. 50 ml Milch mit dem Eigelb und der Stärke kalt anrühren, in die kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen. Den Eierlikör in die Creme rühren und abkühlen lassen. Zum Schluss die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in die abgekühlte Creme rühren und die geschlagene Sahne unterheben.
4. Zur Fertigstellung der Torte den Biskuitboden mit einem Tortenring (Ø 26cm) umschließen. Die Aprikosenkonfitüre glattrühren und auf den gebackenen Biskuitboden streichen. Die Eierlikörsahne auf dem bestrichenen Biskuitboden gleichmäßig verteilen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.
5. Zur Dekoration den Marzipan gleichmäßig in vier Teile teilen und jeden Marzipanteil mit einer anderen Lebensmittelfarbe nach Belieben einfärben.



Den grünen Marzipan durch ein Sieb drücken und 16 kleine Osternester formen. Aus dem gelben, roten und blauen Marzipan jeweils 16 kleine Eier formen und diese in die bereits geformten Osternester verteilen. Die Torte in 16 Stücke einteilen und auf jedes Stück ein Nest setzen. In die Mitte der Torte ein paar gehackte Pistazien streuen.