

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 22.03.2024

Mandel-Mohn-Eierlikör-Torte

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für die Mandel-Mohn-Böden

6 Eier (Gr. M)
125 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
1,5 TL Backpulver
100 g Mandeln, gemahlen
30 g Backmohn

Für die Füllung

6 Blatt Gelatine
250 ml Eierlikör, plus etwas Eierlikör zum Tränken
eines Bodens
300 g Frischkäse
75 g Zucker
600 g Sahne

Für die Dekoration

150 g Mandelblättchen
2 Blatt Gelatine
400 g Sahne
100 ml Eierlikör
einige kleine Schokoeier (nach Belieben)

Außerdem

Springform (Ø 24 cm)
Backpapier
Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle

Zubereitung:

1. **Für den Boden** Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und mit den Schneebesen ca. 10 Minuten dickschaumig aufschlagen.
2. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen (bei einem Biskuit die Form nicht einfetten, lediglich unten am Boden mit Backpapier vorbereiten).
3. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Mandeln und Mohn gründlich untermischen.
4. Die Mehlmischung in 2–3 Portionen vorsichtig von Hand mit einem Schneebesen oder Teigschaber unter den Eischaum heben. 5. Masse in die Springform füllen und gleichmäßig verstreichen. Biskuit im heißen Backofen 35-40 Minuten goldgelb backen.
6. Form aus dem Ofen nehmen. Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. **Für die Füllung** die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
8. Danach ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Wichtig dabei ist, dass die Gelatine nur erwärmt wird.
9. Unter ständigem Rühren den Eierlikör dazugeben.



10. Frischkäse und Zucker in einer Rührschüssel kurz cremig rühren. Eierlikör-Gelatine-Mischung unter ständigem Rühren im dünnen Strahl dazu gießen, sodass keine Klümpchen entstehen.
11. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.
12. **Den Tortenboden** aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden, so dass 3 gleichdicke Böden entstehen.
13. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Einen hohen Tortenring um den Boden schließen.
14. Boden mit etwas Eierlikör tränken. Und etwa 1/3 der Füllung darauf verstreichen. Mittleren Boden darauflegen, leicht andrücken.
15. Hälfte der übrigen Creme auf den Boden streichen. Den oberen Boden auflegen, andrücken und mit der restlichen Creme bestreichen.
16. Torte zugedeckt mindestens 4 Stunden, ggf. auch über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
17. Für die Dekoration die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben und gut auskühlen lassen.
18. Für den Eierlikörspiegel die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
19. Gekühlte Torte vorsichtig aus der Form lösen.
20. Die Sahne steif schlagen.
21. Tortenrand dünn mit Sahne bestreichen.
22. Die abgekühlten Mandelblättchen vorsichtig an den Tortenrand drücken.
23. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rand der Tortenoberfläche dicht an dicht mit Sahnetupfen bespritzen.
24. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen und schmelzen. Dann unter weiterem Rühren den Eierlikör einfließen lassen.
25. Maximal handwarmen Eierlikörguss in den gespritzten Sahnering füllen und mit einer kleinen Palette oder einer Teigkarte gleichmäßig verteilen, bevor er zu gelieren beginnt.
26. Torte z.B. mit kleinen Schokoeiern garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.