

Eierlikör-Torte (Biskuit-Teig)

Zutaten für eine Springform (26cm Durchmesser)

Teig

- 100 g Mehl
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 100 g geraspelte Haselnüsse
- 150 g geraspelte Schokolade
- 1 TL Backpulver

Füllung und Belag

- 400 g frische Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- geraspelte Zartbitterschokolade
- Preiselbeermarmelade
- Eierlikör

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Backpulver, Mehl, geraspelte Haselnüsse und Schokolade gründlich vermengen, unter Rühren langsam zu Eigelb und Zucker geben.
3. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und diesen vorsichtig unter den Teig heben.
4. Den Teig in eine mit Backpapier bespannte Springform geben und bei 160 °C etwa 35 Minuten backen.
5. Nach dem Erkalten den Boden horizontal teilen, die untere Hälfte mit Preiselbeermarmelade bestreichen, die obere Hälfte auflegen.
6. Die Sahne mit Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen, die Torte damit bestreichen (die Oberseite muss exakt eben sein) und mit einem Spritzbeutel einen Sahnerand auf der Torte ziehen, damit später der Eierlikör nicht von der Torte fließt.
7. In die Mitte auf die Sahne 3 bis 5 Millimeter dick Eierlikör gießen, Den Außenrand der Torte mit geraspelter Zartbitterschokolade verzieren, die Torte einige Stunden trocknen lassen.

Eierlikör-Torte (Rührteig)

Zutaten für eine Springform (26cm Durchmesser)

Teig

- 200 g geraspelte Mandeln
- 100 g Zucker
- 100 g geraspelte Schokolade
- 80 g Margarine
- 5 Eier
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Rum
- 1 Gläschen Eierlikör

Füllung und Belag

- 400 g frische Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- geraspelte Zartbitterschokolade
- Preiselbeermarmelade
- Eierlikör

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker und der Margarine schaumig schlagen.
2. Backpulver, geraspelte Mandeln und Schokolade gründlich vermengen, unter Rühren langsam zu Eigelb und Zucker und Margarine geben, ebenso Rum und Eierlikör zugeben.
3. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und diesen vorsichtig unter den Teig heben.
4. Den Teig in eine mit Backpapier bespannte Springform geben und bei 175 °C etwa 35 Minuten backen.
5. Nach dem Erkalten den Boden horizontal teilen, die untere Hälfte mit Preiselbeermarmelade bestreichen, die obere Hälfte auflegen.
6. Die Sahne mit Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen, die Torte damit bestreichen (die Oberseite muss exakt eben sein) und mit einem Spritzbeutel einen Sahnerand auf der Torte ziehen, damit später der Eierlikör nicht von der Torte fließt.
7. In die Mitte auf die Sahne 3 bis 5 Millimeter dick Eierlikör gießen, Den Außenrand der Torte mit geraspelter Zartbitterschokolade verzieren, die Torte einige Stunden trocknen lassen.