

Eierlikörtorte

Zutaten

Teig Teil I

50g Zucker
80g Butter
5 Eigelb
5 EL Eierlikör
→ schaumig rühren

Teig Teil II

5 Eiweiß
50g Zucker
→ steif schlagen

Teig Teil III

200g Mandeln (gemahlen)
1 TL Backpulver
1 Tafel Vollmilchschokolade
(im Wasserbad aufgelöst)

Belag

3 Becher Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
½ Flasche Eierlikör-0,7l-Flasche
(Verporten oder vom Aldi)

(Sahne-Ersatz: zustzl. Kaufen)

1 Becher Sahne
2/3 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif

Dekoration

Schokoladenbohnen und/oder
Schokoplättchen

Zubereitung

1. Eierlikör vorkühlen (mind. 3h)

Tag -2:

2. Vorbereitungen
 - a. Ofen auf 180 °C vorheizen
 - b. Butter aus Kühlschrank
 - c. Schokolade zerlassen

3. Teig Teil I, II und III zusammen mischen:

- a. II zu I mischen
 - b. III abschließend dazu
→ Ergebnis: „Teig“
4. Springformboden mit Backpapier auslegen; Seitenrand einfetten + Brösel/Backpapier
 5. Teig in Form gießen
6. Backen bei 180 °C: 30 bis 40 min
 7. Test mit Holzstäbchen!

[Kuchen mind. 4h auskühlen]

Tag -1:

8. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif → gut steif schlagen
9. **Sahne teilen:** 2/3 zu 1/3
 - a. 2/3-Anteil: auf dem Kuchen und auf dem Seitenrand per **Sahneverteiler** verteilen
[Hierin liegt die Kunst!!]
(Dabei eine erneute Teilung 2/3 zu 1/3: Oben 2/3-Teil und Rand 1/3-Teil)
 - b. 1/3-Anteil: per **Sahnespritzer** die Eierlikörbarriere in Schlangenlinien mit breiten Schlingen aufbauen
(2 Lagen!)

10. Vorgekühlten Eierlikör in Kreisen von außen nach innen einträufeln
11. Verzieren mit Schokobohnen & -plättchen

12. Eine Nacht im Kühlschrank

Tag 0: Kuchen essen