

# 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: zuzl. 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