Eierlikör-Torte

Zutaten:

Portionen: 12

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 5 Eigelb
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 2 EL Rum
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 100 g Vollmilchschokolade oder Nussschokolade
- 5 Eiweiß
- Für den Belag:
- ½ l Schlagrahm
- Eierlikör

Zubereitung

Zubereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 40 Min.

1. In einer großen Schüssel Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Eigelb, Mandeln, Rum, Vanillezucker und Backpulver unterrühren.
2. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen und die geschmolzene Schokolade ebenfalls unter den Teig rühren.
3. In einer hohen Schüssel Eiweiß zu Eischnee verarbeiten und vorsichtig mit einem Teigheber unter den Teig heben.
4. Heißluftofen auf 160 Grad vorheizen.
5. Teig in eine runde Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Minuten backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
6. Wenn der Kuchen erkaltet ist, die Sahne schlagen und in einer dicken Schicht auf dem Kuchen verstreichen. Mit einem Messer die Oberfläche und Seiten glatt streichen. Nun den Eierlikör als Verzierung vorsichtig in einer Spirale über der Sahne verteilen. Die Torte zugedeckt eine Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.