

Eierlikörtorte

Zutaten für den Teig:

80g Butter oder Margarine
100g Zucker
5 Eier
200g gemahlene Mandeln
200g Schokoraspeln Zartbitter
1 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Rum
2 Esslöffel Eierlikör

Zutaten für die Krone:

2 Becher Schlagsahne
2 Päckchen Sahnefest
2 Päckchen Vanillinzucker
Eierlikör nach Belieben
Kirschen oder Moccabohnen

Zubereitung:

Fett schaumig verquirlen, Zucker unterrühren, 5 Eigelb zufügen, verrühren. Gemahlene Mandeln und Schokoraspeln, Backpulver, Rum und Eierlikör zugeben und alles verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unter den Teig mit einem Holzlöffel heben.

Eine Springform (26 cm oder 28 cm) mit Backpapier auslegen, Rand einfetten, Teig hineingeben und glatt streichen. Bei 180 Grad Unter- und Oberhitze ca. 60 Minuten auf unterster Schiene backen.

Wenn der Boden völlig ausgekühlt ist, mit dem Belag beginnen.

(am besten einen Tag vorher backen)

Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefest steif schlagen, ca. $\frac{3}{4}$ davon auf den Boden häufen und glatt streichen. Am Rand dicht an dicht mit der restlichen Sahne Tupfer spritzen, damit der Eierlikör später nicht runterläuft, den man über einen Löffelrücken auf die Sahne laufen lässt.

Zum Schluss mit Moccabohnen oder Kirschen den Rand verzieren.

Guten Appetit!