Eierlikörtorte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:

5 Eiweiß
40 g Zucker

80 g Butter (Zimmertemperatur)
40 g Zucker
5 Eigelb
2 EL Weinbrand
2 EL Rum
100 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Schokostreusel
1 TL Backpulver

Belag und Verzierung:

400 g Schlagsahne
1 P. Sahnefestiger
1 P. Vanillinzucker
nach Belieben Eierlikör
Schokostreusel

Zubereitungszeit: 45min
Backzeit: 25min
Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Eiweiß im *Schlagkessel* steifschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Weinbrand und Rum hinzufügen. Übrige Zutaten mischen und dazugeben. Eischnee mit dem *Softliner groß* vorsichtig unterziehen. *Merkur* auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* stellen. Mit dem *Hermelin klein* den Teig einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnefestiger und Vanillinzucker steifschlagen. Ca. ¼ der Masse zum Garnieren in den *Spritzbeutel Profi II* füllen. Die restliche Sahne mit dem *Liftboy spitz* auf dem Tortenboden verteilen. Am äußeren Rand der Torte einen „Tupfenkranz" spritzen, mit Schokostreusel verzieren und in das Innere Eierlikör gießen. Das Sternchen in die Tortenmitte setzen und mit Schokostreusel bodendeckend ausfüllen. Mit dem *VEMMiNA-Pinsel* vorsichtig verteilen. Eierlikörtorte aus der Form lösen und fertig verzieren.

Tipp:

Die Eierlikörtorte ist schnell zubereitet und dekorativ auf jeder Kaffeetafel.
Der saftige Boden hält sich einige Tage lang frisch.