

"Eierlikörtorte" von G. Lühning-Tuchtenhagen, Arpke



6 Eier

90 g Zucker

70 g Mehl

20 g Kakaopulver

8 Blatt weiße Gelatine

100 g Butter / Margarine

100 g Puderzucker

2 P. Vanillezucker

¼ l Eierlikör

500 g Schlagsahne

200 g Waffleletten

2 EL Schokoraspel

3 Eier und 3 EL warmes Wasser schaumig rühren. Zucker dabei einrieseln lassen. Mehl und Kakao unterheben.

Boden einer Springform (26 cm ø) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im heißen Backofen (E-Herd 200° C / Gas: Stufe 3) 15-20 Min. backen. Formrand lösen, Boden abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Fett, Puderzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Restliche Eier trennen. Eigelb und Likör (bis auf 2 EL) unter das Fett-Zuckergemisch rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Creme rühren. Kalt stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Eischnee und Sahne, bis auf etwas zum Verzieren, unterheben.

Formrand um den Boden schließen. Etwas Creme auf dem Rand des Bodens verteilen. Waffeln senkrecht darauf verteilen. Creme in die Mitte füllen. Torte mit Sahnetuffs verzieren. Mit Rest Likör beträufeln, Schokoladenraspel darüberstreuen.

Torte 3 Std. kühl stellen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.