

Eierlikoerkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Schokolade
Likoer
Nuesse

* RÜHRTEIG

100 g Zartbitterschokolade
5 Eier
80 g Butter
100 g Zucker
1 tb Rum
2 tb Eierlikör
200 g Mandeln, gemahlen

* BELAG

400 ml Schlagsahne
1 pk Vanillezucker
2 pk Sahnefestiger
6 tb Eierlikör
50 g Raspelschokolade

* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Schokolade hacken und die Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb mit den Schlagbesen des Handrührers cremig schlagen. Rum, Eierlikör, Mandeln und gehackte Schokolade untermengen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25-30 Minuten backen. Die Torte aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Für den Belag Sahne, Vanillezucker und Sahnefestiger nach Vorschrift steif schlagen. 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne Tortendecke und -rand bestreichen. Die obere Fläche der Torte mit einem Rand aus Sahnetupfen verzieren und die Raspelschokolade an den Rand streuen. Zum Schluss den Eierlikör in die Mitte gießen und verlaufen lassen.