

Eierlikörnapfkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Likör

* Für das Biskuit.

5 Eier
100 g Mehl
180 g Staubzucker
150 g gemahlene Haselnüsse
1 pn Salz
1 tb Eierlikör

* Für die Fülle:

4 Dotter
40 g Zucker
1/4 l Eierlikör
6 Blatt weiße Gelatine
3/4 l Schlagsahne
Zitronenschale

Die Eier trennen. Dotter, 15 dag Staubzucker und Eierlikör cremig aufschlagen. Die Eiklar mit dem restlichen Staubzucker zu Schnee schlagen. Ein Drittel vom Schnee unter die Dottermasse rühren. Den Rest mit Mehl, Salz und Haselnüssen vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backtrennpapier auslegen. Den Teig einfüllen. Ins 175 Grad heiße Rohr schieben. 40 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Für die Creme Dotter, Zucker und 2 EL Eierlikör cremig aufschlagen. Den restlichen Eierlikör unterrühren. Die eingeweichte Gelatine bei wenig Hitze auflösen und unter die Dottermasse mengen. Kalt stellen. Das Obers steif schlagen. Sobald die Dottermasse zu gelieren beginnt, zwei Drittel vom Obers mit etwas Zitronenschale unterheben. Kurz kalt stellen.

Die Torte mit der Creme füllen und überziehen. Mit dem restlichen Obers garnieren.

Kleine Zeitung, 25. März 1999