

# EIERLIKÖRTORTE

★★★★★ 4 bei 34 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



## Zubereitung

- 1** Die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. Für den Teig Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mandeln mit Backpulver und Mehl mischen und mit dem Eierlikör unterrühren. Eiklar vorsichtig unterheben.
- 2** Teig im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen.
- 3** Den Kuchen waagerecht in zwei gleich dicke Teile schneiden. Die Marmelade auf den ersten Boden verstreichen, den zweiten Boden darauflegen.
- 4** Schlag mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf den Kuchen verteilen. Auch den Rand einstreichen und zum Schluß mit Tupfen rundherum dekorieren.
- 5** 1 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Eierlikör leicht erwärmen und mit der Gelatine vermischen. Eierlikör etwas andicken lassen (im Kühlschrank) und dann mittig auf die Torte gießen. Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 6** Kurz vor dem Servieren den Rand und die Tupfer mit geraspelter Schokolade dekorieren.



## Zutaten

FÜR TORTENFORM Ø24 CM

### TEIG

- |        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 80 g   | weiche Butter                    |
| 60 g   | Zucker                           |
| 4      | Eier                             |
| 1 Pkg. | Vanillezucker                    |
| 200 g  | abgezogene,<br>gemahlene Mandeln |
| 100 g  | Weizenmehl 700                   |
| 1 TL   | Backpulver                       |
| 50 g   | Eierlikör                        |

### BELAG

- |         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 150 g   | Ribiselgemelade                   |
| 500 g   | Schlagobers                       |
| 2 Pkg.  | Sahnesteif                        |
| 1 Pkg.  | Vanillezucker                     |
| 150 g   | Eierlikör                         |
| 1 Blatt | Gelatine<br>geraspelte Schokolade |