

## Eierlikör-Schokoladentorte

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Ohne den Eierlikörspiegel lässt sich die Torte gut einfrieren.

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier  
Tortenring

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
175 g Zucker  
120 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver  
Vanille-Geschmack  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



### Eierlikörsahne:

250 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 ml Eierlikör

### Schokoladensahne:

100 g Zartbitterschokolade  
100 g Vollmilchschokolade  
600 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

### Außerdem:

250 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 ml Eierlikör  
1 TL Dr. Oetker Kakao

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Biskuitteig:** Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Puddingpulver und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und den Boden mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

**3.** Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Aus dem mittleren Boden ein kleines Tortenstück ausschneiden und den übrigen Boden in eine Schüssel (Ø etwa 20 cm) legen, so dass diese am Rand komplett ausgefüllt ist. Wenn nötig, noch ein Stück von dem herausgeschnittenen Dreieck einsetzen.

**4. Eierlikörsahne:** Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix und Vanillin-Zucker nach Packungsanleitung aufschlagen. Eierlikör mit 1 Btl. Gelatine fix 1 Min. mit einem Schneebesen verrühren und die Sahne unterheben. Die Eierlikörsahne in die Schüssel geben und im Kühlschrank etwa 30 Min. fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade für die Schokoladensahne grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen.

**5.** Einen Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen und den gefüllten Boden mittig darauf stürzen. Einen Tortenring um den unteren Boden stellen.

**6. Schokoladensahne:** Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und die abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade kurz unterrühren. Die Schokoladensahne in den Tortenring füllen und glatt streichen. Den oberen Boden auflegen, etwas andrücken und die Torte mind. 2 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

**7. Verzieren:** Den Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Gelatine fix und Vanillin-Zucker nach Packungsanleitung steif schlagen und die Oberfläche der Torte dünn bestreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternband- oder Sterntülle (Ø 10 bzw. 7 mm) geben und so einen Rand auf und an die Torte spritzen, dass der obere Bodenrand verdeckt ist. Etwa 3 Esslöffel Eierlikör mit dem gesiebten Kakao verrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und diesen gut verschließen. Übrigen Eierlikör von der Mitte aus auf die Oberfläche der Torte gießen und gleichmäßig verteilen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, Kreise in den Eierlikör spritzen und mit einem Holzstäbchen verziehen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 28 g, Kh: 33 g, kJ: 1.781, kcal: 425

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**