



Eierlikörtorte

Diese sahnige Eierlikörtorte mit einem saftigen Schoko-Nuss-Boden ist einfach zu machen und schmeckt genauso gut wie sie aussieht.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
4 EL Milch
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Eierlikör-Sahne:

150 ml Eierlikör
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Eierlikör-Spiegel:

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
200 ml Eierlikör

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Wie mache ich eine einfache Eierlikörtorte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Raspelschokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- ③ Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

④ **Eierlikör-Sahne zubereiten:**

Eierlikör in eine Rührschüssel geben. **1 Btl.** Gelatine fix mit einem Schneebesen etwa 1 Min. in den Eierlikör einrühren. Sahne mit **2 Btl.** Gelatine fix steif schlagen und zuletzt den Vanillin-Zucker unterrühren. Die Sahne unter den Eierlikör heben und alles gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.

⑤ **Eierlikör-Spiegel aufbringen:**

Gelatine fix mit einem Schneebesen etwa 1 Min. in den Eierlikör einrühren. Eierlikör in die Mitte gießen und durch Drehen der Torte gleichmäßig verteilen. Die Eierlikörtorte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

⑥ **Torte verzieren:**

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Tortenring lösen und entfernen. Sahne dekorativ auf die Eierlikörtorte spritzen und mit etwas Raspelschokolade verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden lässt sich gut vorbereiten oder auch einfrieren.

