

Kleine Eierlikör-Nuss-Torte

Selbstgemachte Torte aus einer Backmischung mit Nuss-Sahne und Eierlikör.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Nuss
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)
50 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Eierlikör-Sahne-Belag:

400 g kalte Schlagsahne
100 ml Eierlikör, z. B.
POTT®Eierlikör

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
2 - 3 EL Eierlikör, z. B.
POTT®Eierlikör

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern, Milch und Nüssen nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.



3 Eierlikör-Sahne-Belag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Eierlikör nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Creme auf den unteren Tortenboden geben und bis zum Rand verstreichen. Den mittleren Boden auflegen, andrücken und die Hälfte der restlichen Creme bis zum Rand darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen und andrücken. Etwa 2 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8-10 mm) füllen. Übrige Creme auf der Torte bis zum Rand verstreichen.

- 4** Mit dem Spritzbeutel am Rand der Torte kleine Creme-Tuffs aufspritzen und mit Raspelschokolade verzieren. Eierlikör auf die Mitte der Torte verteilen und die kleine Eierlikör-Nuss-Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Tortenboden bereits am Vortag gebacken wird, lässt er sich besser durchschneiden.
- Nach Belieben die Torte mit Schokosoße besprenkeln.

