

Eierlikörtorte ohne Mehl von Frau Susi

Zutaten

Teig

200 g gemahlene Mandeln
100 g Schoko-Streusel
50 g Zucker
50 g weiche Butter
5 EL Eierlikör
4 Eier (Größe M)
1 TL Backpulver (gehäuft)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Füllung / Belag

700–800 g Schlagobers
200 ml Eierlikör
3 Päckchen Sahnesteif
3 Blätter Gelatine

Deko

Schoko-Streusel (zum Bestreuen)

Dauer

30 Minuten Zubereitung
40 Minuten Backen
2-3 Stunden ziehen lassen

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand buttern und mehlen. Die gemahlene Mandeln, Schoko-Streusel, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel gut vermischen.
- 2 Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz zu einem festen Eischnee schlagen und beiseite stellen. Die Eigelbe schaumig schlagen und die Butter flöckchenweise unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die trockenen Zutaten abwechselnd mit dem Eierlikör einrühren.
- 3 Den Eischnee in drei Portionen vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben, damit die Luft im Teig bleibt. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im unteren Drittel des Backofens bei 160 °C Umluft 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!
- 4 Den fertigen Boden auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und vollständig auskühlen lassen.
- 5 Das gut gekühlte Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen. Ca. 200 g davon abnehmen und mit 5 EL Eierlikör zu einer Eierlikörsahne aufschlagen. Das restliche Schlagobers abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 6 Den ausgekühlten Boden im Ganzen auf eine Tortenplatte setzen und in einen Tortenring spannen. Die Eierlikörsahne gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
- 7 Das Schlagobers aus dem Kühlschrank in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dicht an dicht viele Tupfen am Rand der Torte setzen.
- 8 Gelatine in Wasser einweichen. Ein paar Esslöffel Eierlikör in einem Topf erwärmen und die Gelatine einrühren, bis sie geschmolzen ist. Danach in eine Schüssel geben und nach und nach den restlichen Eierlikör einrühren. Diesen Eierlikör gleichmäßig über die Torte verteilen. Zum Abschluss großzügig mit Schoko-Streuseln bestreuen.
- 9 Die fertige Torte abgedeckt für mindestens 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie schön fest wird und die Aromen sich verbinden.