

# Eierlikörtorte & Eierlikör-Orangentorte

## Zutaten

### Teig:

5	Eier
80 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
200 g	gemahlene Mandeln
100 g	Schokolade (Zartbitter & etwas Vollmilch) oder Schokostreusel
1 TL	Backpulver
2 EL	Rum
2 cl	Eierlikör

### Belag 1 (Original):

500 ml	Schlagsahne
1 Pk.	Vanillezucker
1 Pk.	Sahnesteif
	Zucker (nach Geschmack)
	Eierlikör

### Belag 2 (Variante mit Orangensaft):

400 ml	Sahne
45 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
4 Blatt	Gelatine, eingeweicht
6 EL	Orangensaft, frisch gepresst
200 ml	Eierlikör

*Zubereitungszeit: 45 Minuten plus Backzeit ca. 60 Minuten (180°C)*

1. Schokolade in der Moulinette fein raspeln (alternativ Schokostreusel verwenden). Backofen auf 180°C hochheizen. Für den Boden, das Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Die Butter mit 60 g Zucker schaumig rühren und anschließend die Eigelbe zugeben.
2. Mandeln, Schokolade und Backpulver vermischen und zu der Eimasse geben. Rum und Eierlikör zugeben. Ein Drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Schokoladen-Masse einrühren, den Rest anschließend vorsichtig unterziehen.
3. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten auf der untersten Schiene backen.
4. Wenn die Torte völlig ausgekühlt ist, die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Einen Tortenring um den Tortenboden geben. Die Sahne darauf geben und glattstreichen. Eierlikör über einen Löffel auf die Sahne gießen und mit dem Löffel verteilen.

### Variation - Belag 2:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Die Gelatine abtropfen lassen und in etwas Eierlikör erwärmen. Vom Herd nehmen und den restlichen Eierlikör zugeben.
2. Die Gelatine, Orangensaft und Eierlikör unter die Sahne rühren. Alles sofort auf dem Tortenboden verteilen und in den Kühlschrank stellen. Die fertige Torte entweder mit Schokoraspeln oder gehackten Pistazien dekorieren.

Schokolade kann man gut in der Moulinette raspeln.  
Unsere, schnelle und sehr gute Eierlikör-Torte,  
wahlweise mit Belag 1 oder mit Belag 2

