

Eierlikörtorte - Rezept von Claudia Göbels

Lust auf eine kunterbunte Eiersuche? Eigentlich nicht? 🤔 Hmm... wie wäre es dann mit einer kulinarischen Zutaten-Suche? Claudia Göbels präsentiert das perfekte Tortenrezept, um sich in Osterstimmung zu versetzen: Eierlikörtorte!

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Torte
 - 6 Eier
 - 100 g Zucker
 - 80 g Butter
 - 1 Tütchen Vanillezucker
 - 100 g Schokolade 80%, fein gerieben
 - 200g gemahlene Mandeln
 - 2 TL Backpulver
 - Für die Creme
 - 400 ml Sahne
 - 1 1/2 Tütchen Sahnesteif
 - 100 g Mascarpone
 - 50 g Schokostreusel
 - 200 ml Eierlikör
-

Zubereitung

Für die Torte

Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Eier trennen, die Eiweiße zu Schnee schlagen und beiseitestellen. Die Eigelbe mit Zucker und Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Quirl des Handrührgerätes cremig rühren. Die Schokolade und die Mandeln sowie das Backpulver dazugeben. Vorsichtig nun das Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Creme

Die Sahne steif schlagen und das Sahnesteif mit einrühren. Nun die Mascarpone untermischen.

Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel füllen. Am besten geht es mit einer mittelgroßen Lochtülle. Mit der anderen Hälfte der Creme die Torte auf der Oberfläche und am Rand bestreichen.

Mit der Tülle nun rundum Sahnetupfen setzen. Diese sollten eher dicht beieinanderstehen. Nun die Torte mit den Schokostreuseln am Rand und auf den Sahnetupfen bestreuen. Den Eierlikör langsam und vorsichtig in die Mitte der Torte geben und mit einem Messer glatt streichen.

Die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps

**NUR EINMAL**

COOK'S ESSENTIALS
Greifer Ofenhandschuh
2er-Set Silikon +
Baumwolle bis 250°C
€ 9,99 - € 14,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen-
maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 39,99