

Eierlikör Sahnetorte

Zutaten Teig:

- 3 Eier
- 3 El. warmes Wasser
- 90 g Zucker
- 70 g Mehl
- 20 g Kakaopulver

Zutaten Eierlikör Sahne:

- 9 Blätter Gelatine
- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Tüten Vanillin Zucker
- 3 Eier
- ¼ l Eierlikör
- 500 g Schlagsahne

Dekoration:

- 2 Pakete Waffelröllchen mit Zartbitterschokolade (a 100 g)
- 2 El. Schokoladenraspeln (Zartbitter)
- 2 El. Eierlikör

Den Backofen vorheizen:

Umluft 170°

Ober-/Unterhitze 200°

Auf mittleren Schiene 15-20 Min. backen.



Zubereitung:

1. 3 Eier mit 3 El. warmen Wasser sehr schaumig schlagen.
2. Mehl und Kakaopulver dazugeben und vorsichtig unterheben.
3. Eine Backform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Den Biscuitteig gleichmäßig darauf verstreichen.
5. Die Backform auf mittleren Schiene in den Backofen schieben und backen.
6. Den Biscuitboden gut auskühlen lassen.
7. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
8. Butter, Puderzucker und Vanillinzucker sehr cremig schlagen.
9. Die 3 Eier trennen.
10. Eigelb und Eierlikör (bis auf 2 El.) in die Buttermischung rühren.
11. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und langsam unter die Masse geben.
12. Die Masse leicht gelieren lassen.
13. Inzwischen die Sahne steif schlagen, ca. $\frac{1}{4}$ davon beiseite stellen.
14. Das Eiweiß steif schlagen.
15. Erst die Sahne und dann das Eiweiß unter die Masse heben.
16. Das Backpapier vom ausgekühlten Boden entfernen.
17. Den Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum legen.
18. Etwas Likörsahne am Bodenrand verteilen.
19. Die Waffelröllchen abwechselnd mit der Schokoladenseite nach oben und unten senkrecht darauf stellen.
20. Likörsahne einfüllen und glatt streichen.
21. Die restliche Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen.
22. Mit den 2 El. Eierlikör beträufeln und die Schokoladenraspeln darüber streuen.

Tipp:

Die Torte im Kühlschrank mindestens 4-5 Stunden fest werden lassen, am besten über Nacht.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/eierlikoer-sahne-torte.html>