



Eierlikör-Sahnetorte

Zutaten für eine Torte
26 cm Durchmesser

Für den Tortenboden:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 200 g Eier (4 Stück)
- 200 g Biskuit- und
Rührkuchenmehl
- 150 g Stückige
Zartbitterschokolade

Für den Sahnefond:

- 300 g Eierlikör
- 80 g Zucker
- 7 Blatt Gelatine
- 800 g Sahne



Im Holzbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit: 20-25 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 220° C,
Unterhitze 140° C
Backzeit 20-25 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen
Backzeit 20-25 Minuten.

Zubereitung:

Für den Tortenboden:

Butter und Zucker zunächst miteinander verrühren. Danach die Eier einzeln nach und nach dazugeben. Anschließend das Mehl und die stückige Zartbitterschokolade kurz unterrühren.

Die Masse in eine runde Tortenbodenform füllen und nach Anleitung backen. Um einen Tortenboden besser schneiden zu können, empfiehlt es sich ihn bereits einen Tag vorher zu backen.

Für den Sahnefond:

Den Eierlikör zusammen mit dem Zucker auf ca. 60° C erwärmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend in den warmen Eierlikör unterrühren. Diesen dann auf ca. 20° C wieder abkühlen lassen. Die Sahne aufschlagen und auf drei mal nach und nach unterheben.

Zusammensetzen der Torte:

Den Tortenboden einmal durchschneiden. Einen Boden in einen Tortenring setzen und die Hälfte des Sahnefonds darauf verstreichen.

Nun den anderen Boden darauflegen und darauf die andere Hälfte der Sahne verteilen. Die Torte nun zum durchkühlen für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank geben. Danach den Eierlikörspiegel zubereiten (Siehe nächste Seite).

Für den Eierlikörspiegel:

- 200 g Eierlikör
- 50 g Weiße Schokolade/
Kuvertüre
- 3 Blatt Gelatine

- 500 g Geschlagene Sahne
mit einem Päckchen
Sahnesteif zum
Einstreichen der
Torte

Für den Eierlikörspiegel:

Den Eierlikör auf ca. 60° C erwärmen.
Die Schokolade und die in kaltem Wasser
eingeweichte Gelatine darin lösen und auf
ca. 20° C abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne zusammen mit
einem Päckchen Sahnesteif aufschlagen.
Die Torte aus dem Ring lösen und mit dieser
Sahne einstreichen.

Die Masse für den Spiegel auf die Torte geben
und bis zum Rand verstreichen. Anschließend
kann die Torte nach belieben ausgarniert wer-
den.

