

Eierlikörtorte



Achtung, das wird eine super hohe Torte! Ich hab sie in einer 26er Form gebacken.

Biskuitmasse :

- 6 Eiklar
- 6 Dotter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- fein geriebene Schale einer Zitrone
- 3 EL Backkakao (wenn ihr dunkle Böden wollt)

Creme:

- 500 g Mascarpone
- 80 g Staubzucker
- 500 ml Schlagobers (Sahne)
- 6 Blatt Gelatine
- 250 ml Eierlikör
- 100 g geraspelte Schokolade

Deko:

- 250 ml Eierlikör
- 2 Blatt Gelatine

Verzierung:

- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- Schuss Eierlikör
- 2 Pk. Sahnesteif

Herstellung Tortenböden:

6 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben. In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 180°C Ober und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen!

(Beim dunklen Teig, die 3 EL Backkakao mit dem Mehl unterheben)

Schlagobers (Sahne) steif schlagen. 6 Blatt Gelatine laut Packungsanweisung im kalten Wasser einweichen und in 1/8 l leicht erwärmten Eierlikör auflösen. Mit dem restlichen Eierlikör verrühren. Mascarpone mit dem Staubzucker verrühren und das geschlagene Schlagobers und den Eierlikör unterheben.

Die ausgekühlte Torte in 3 Böden schneiden. Den obersten Boden mit der Oberseite auf eine Tortenplatte legen und mit Marillenmarmelade bestreichen. Mit einem Tortenring umstellen. Die Hälfte der Creme auf die Torte streichen, und den mittleren Boden auflegen. Wieder mit Marillenmarmelade bestreichen.

In die verbliebene Hälfte der Creme ca. 100 g fein geraspelte Schokolade unterheben und auf den Boden streichen. Den untersten Boden mit der Unterseite nach oben auf die Torte legen. Leicht andrücken und für mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Fertig stellen:

250 ml Schlagobers (Sahne) mit 2 Packungen Sahnesteif aufschlagen und einen guten Schuss Eierlikör dazugeben.

Die Torte rundherum und oben ganz dünn mit der geschlagenen Schlagobers (Sahne) einstreichen. Nun auf der Oberseite rund um die Torte Tupfer spritzen – es dürfen keine Abstände sein, sonst würde der Eierlikör – den wir dann auf die Torte leeren – über die Torte rinnen.

Eierlikörspiegel:

Aus 250 ml Eierlikör und 2 Blatt Gelatine machen wir den Eierlikörspiegel. Dazu die Hälfte des Eierlikörs leicht erwärmen und die Gelatine, die ihr laut Packungsanweisung zubereitet habt, darin auflösen. Etwas abkühlen lassen und auf die Torte gießen.

Nun könnt Ihr die Torte noch nach Herzenslust dekorieren. Nochmals für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen dann ist sie fertig zum genießen.

Gutes Gelingen

www.gudrunvonmoedling.at