

Eierlikörtorte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 250 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Feinkristallzucker	9 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	7 Dekagramm
Kakaopulver	1 Esslöffel
Blattgelatine / Gelatineblätter	10 Stk.
Butter	10 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	10 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Eierlikör	¼ Liter
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Liter
Waffelröllchen	3 Pkg.
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	2 Esslöffel

Zubereitung:

3 ganze Eier mit 3 EL warmen Wasser sehr schaumig rühren.

Kristallzucker beifügen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine sehr schaumige Masse entstanden ist.

Das Mehl mit dem gehäuften EL Kakao versieben und leicht unter die Eiermasse unterheben.

Die Tortenform mit Backpapier auslegen.

Den Tortenrand mit Butter auspinseln und Mehl bestäuben.

Den Teig einfüllen und bei ca. 180 Grad im vorgeheizten Backofen für ungefähr 15-20 Min. backen (Nadelprobe) und auskühlen lassen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Butter, Vanillezucker, Staubzucker schaumig rühren.

Die restlichen 3 Eier trennen.

Die drei Eidotter mit dem Eierlikör unter die Butter-, Vanillezucker- und Staubzuckermasse mischen und schaumig aufschlagen.

Die aufgelöste Gelatine ausdrücken in etwas heißem Wasser auflösen, etwas erkalten lassen und unterrühren.

Diese Masse in den Kühlschrank stellen.

Schlagobers und die drei Eiklar getrennt steif schlagen und in die gekühlte Masse einrühren. Eventuell nochmals in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Masse zum Andicken beginnt den Formrand um den Boden schließen sowie etwas Creme auf dem Bodenrand verteilen.

Die Waffelröllchen senkrecht aneinander reihen. Abwechselnd einmal mit der Schokoladeseite oben und dann unten den Rand der Torte auffüllen.

Die restliche Eierlikörcreme in die Mitte füllen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Torte mit Schokoraseln bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1773-Eierlikoertorte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at