

Eierlikörtorte

80 g Zucker
 80 g Butter
 1 Packerl Vanillezucker
 5 Eier vom Brunlitzerhof
 200 g Nüsse gemahlen
 100 g Schokolade gemahlen
 2 TL Backpulver

1 EL Rum
 1 Packerl Sahnesteif
 2 Becher Schlagobers
 1 TL Zucker
 GschEid`n Likör vom
 Brunlitzerhof, nach Belieben

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und 5 Eigelbe schaumig rühren. Das Backpulver unter die gemahlenen Nüsse mischen und unter die Zucker- Ei-Mischung rühren. Die weiche Butter, den Rum und die gemahlene Blockschokolade dazugeben. Alles gut verrühren. Aus den 5 Eiweiß Eischnee herstellen und unter den Teig heben.

Das Ganze in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad, 60 Minuten backen.

Wenn der Boden ausgekühlt ist, die Sahne mit 1 TL Zucker und einem Pck. Sahnesteif steif schlagen und mit Hilfe eines Tortenrings auf den Boden streichen. Das Ganze mindestens eine Stunde kaltstellen und dann soviel Eierlikör auf die Sahne schütten, bis die komplette Sahne bedeckt ist.

Nochmals eine Stunde kaltstellen und danach erst den Tortenring entfernen.



Guten Appetit!

wünscht Ihnen Familie Gössweiner & Team!