

Schoko-Eierlikör-Torte

Für den Teig:

5 Eigelb

5 Eiweiß steifgeschlagen

90 g Butter

100 g Zucker

200 g gem. Mandeln

100 g gehackte

Kuvertüre zartbitter

2 TL Backpulver

20 ml Rum

50 ml Eierlikör

Für den Belag:

500 ml Sahne steifgeschlagen mit

2 Pä. Sahnesteif

150 ml Eierlikör

Schokospäne

Backofen auf 170 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe einrühren.

Die gemahlene Mandeln, den Rum und den Eierlikör, die gehackte Kuvertüre mit dem Backpulver unterheben. Den Eischnee unterziehen. Den

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø einfüllen und im vorgeheiztem

Backofen ca. 45 Minuten backen. Im Anschluss abkühlen lassen, aus der Form nehmen und das

Backpapier abziehen.

Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen.

Ein Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne bestreichen und einen Rand aufspritzen. In die

Mitte den Eierlikör laufen lassen und verteilen.

Den Rand mit Schokospänen dekorieren.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: 45 Minuten

