

Eierlikör - Torte

Zutaten:

260 g gemahlene Haselnüsse
150 g Zucker
1 TL Backpulver
2 Eigelb
4 Eier
25 g Kakaopulver
250 ml Eierlikör
700 g Schlagsahne
3 EL Weinbrand
40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 Prise Zimt
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Zucker, Eigelb und Eier schaumig rühren.
- Haselnüsse, Kakao, Zimt und Backpulver vermischen.
- Alles mit der Eierzuckermischung zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Den Boden mit 100 ml Eierlikör und dem Weinbrand tränken.
- Springformrand wieder um den Tortenboden legen.
- Halbe Gelatinemenge mit 600 g Sahne steif schlagen.
- Restlichen Eierlikör, Restgelatine und Puderzucker verrühren.
- Sahne unter die Eierlikörmasse heben.
- Sahnecreme auf den Tortenboden geben.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Torte mit der Restsahne verzieren.