

Eierlikörtorte mit Nüssen

Zutaten Tortenboden:

130 g Zucker
110 g Mehl
110 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier
1 Päckchen Backpulver

Zutaten Creme:

600 g Sahne
250 g Frischkäse
125 ml Eierlikör
100 ml Baileys-Likör
80 g Zucker
40 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Nüsse zum Dekorieren



Zubereitung:

- Für den Teig Eier, Zucker und 5 EL Wasser schaumig rühren.
- Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung unter den Eierschaum heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
- Bei 175° C etwa 35 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Sahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Eierlikör, Baileys und Frischkäse verrühren.
- Restgelatine mit dem Zucker vermischen.
- Mischung unter den Likörkäse rühren.
- Steife Sahne unterheben.
- Creme im Kühlschrank etwas angelieren lassen.
- Tortenboden einmal quer halbieren.
- Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- Etwa zwei Drittel der Creme aufstreichen.
- Zweiten Tortenboden auflegen und leicht andrücken.
- Restcreme darauf verteilen und glatt streichen.
- Am Rand ebenfalls etwas Creme verstreichen.
- Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Nüssen dekoriert servieren.