

Eierlikörtorte

Zutaten

Für die 3 Biskuitböden:

- 4 Eier
- 4 EL heißes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Pkg Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backin
- 100 g Feine Speisestärke

Zutaten für die Eierlikörcreme:

- 600 ml Schlagsahne
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 6 Blatt Gelatine

Zubereitung

Der Teig:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin und evtl. Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.

Die Creme:

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Das Gemisch abkühlen lassen. Nebenbei die Schlagsahne steif schlagen. Sobald das Eierlikör-Gelatinegemisch anfängt zu gelieren, müsst ihr es unter die Schlagsahne heben.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte](#)