

# Eierlikörtorte mit Zartbitterschokolade und Mandeln

## Zutaten

100 g Zartbitterschokolade  
6 Eier  
100 g Zucker  
100 g gem. Mandeln  
1 Becher Schlagsahne  
einige Esslöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Die Schokolade wird fein gerieben. Aus den Eiweißen Eischnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Danach die Eigelbe locker unterheben, anschließend die Schokolade und die gemahlten Mandeln. Den Teig in eine Springform füllen, ca. 30 min. bei 160° (Heißluft) backen. Auf den abgekühlten Tortenboden die geschlagene Sahne streichen, etwas Sahne für die Garnierung übrig lassen. Auf die Sahne den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör streichen. Mit der restlichen Sahne verzieren.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Zartbitterschokolade und Mandeln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)