

Eierlikörtorte "Schokotraum"

Zutaten

250 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
125 g Mehl
5 Eier (Gr. M)
100 g Speisestärke
1/2 Pkg Backpulver
15 g Kakaopulver
50 g Milchreis
250 ml Milch
1 ganze Zitrone (Bio)
800 g Schlagsahne
10 Blatt Gelatine
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Schmand
4 Pkg Sahnesteif
200 g Marzipanrohmasse
1 EL Puderzucker
1-2 EL Kokosraspel
Speisefarbe gelb
Speisefarbe rot
kleine Schokokügelchen
3 EL gehackte Pistazien
1 Pkg Esspapier-Blüten



Die Zutaten reichen für 16 Portionen.

Zubereitung

Die Eier, 175 g Zucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl, die Stärke, Backpulver und den Kakao mischen und unterheben. Die Eierschalen aufheben und im heißen Wasserbad kochen. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad, E-Herd: 180 Grad) ca. 30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Boden einmal teilen, dabei die obere Hälfte gerade schneiden. (Kuppel abschneiden)

Für die Cremefüllung den restlichen Zucker, abgeriebene Zitronenschale und den Milchreis ca. 15-20 Min. kochen. 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den gut warmen Milchreis unter Rühren auflösen. 600 g Schlagsahne steif schlagen und mit dem Schmand unterheben.

Um den Boden einen Tortenring legen, 2/3 der Crememasse auf dem Boden verteilen, zweite Bodenhälfte darüberlegen und den Rest der Creme darauf verteilen.
Im Kühlschrank kühlen lassen.

Die restliche Gelatine einweichen, ausdrücken und im erwärmten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auflösen. Dann auf die Torte gießen und noch einmal gut durchkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Schokotraum"](#)

Eierlikörtorte "Schokotraum"

Den Tortenring vorsichtig lösen. Die restliche Schlagsahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und damit den Tortenrand einstreichen.

Die Marzipanrohmasse mit gesiebttem Puderzucker verkneten. 1/4 abtrennen und daraus den Hahn formen. Den Hahn mit Wasser bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Einen Teil der Marzipanmasse mit gelber Speisefarbe einfärben und die 4 Küken formen. Den Rest mit roter Speisefarbe einfärben und daraus Schnäbel und Kamm formen. Die Schokokügelchen als Augen verwenden. Die Küken in die Eierschalen setzen und mit dem Hahn auf der Torte platzieren. Zum Schluß die Torte mit Pistazien bestreuen und mit den Blüten verzieren.

Gutes Gelingen!

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte "Schokotraum"](#)