

Eierlikörtorte mit Kirschen

Zutaten

für die "Eierlikörtorte mit Kirschen":

Für den Teig:

80 g Butter
100 g Zucker
5 Eier
200 g gemahlene Mandeln
100 g Kuvertüre
1 TL Backpulver
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
35 g Speisestärke

Für die Sahneschicht:

400 ml Sahne
2 TL Zucker nach Belieben
2 Pck. Sahnesteif

Für den Eierlikörspiegel:

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Blatt Gelatine

Zum Verzieren:

200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Zartbitter-Schokoraspeln

Backform: 24er Springform

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Für die Eierlikörtorte mit Kirschen zuerst den Teig vorbereiten. Hierfür Butter mit Zucker schaumig schlagen, bis sich alles gut vermischt hat. Eier trennen. Die Eigelbe mit der Butter-Zucker-Masse verrühren. Gemahlene Mandeln, geraspelte Kuvertüre und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur Butter-Ei-Masse geben. Gut verrühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig mit der Schoko-Mandel-Masse vermengen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24er) geben und bei 180°C ca. 60 Minuten auf unterster Schiene backen.



[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Kirschen](#)

Eierlikörtorte mit Kirschen

3. Anschließend die Kirschfüllung vorbereiten. Kirschen mit Saft in einen Topf geben. Ein wenig Kirschsafte abschöpfen und mit der Speisestärke verrühren. Kirschen erhitzen und Speisestärke unter Rühren hinzugeben. Kurz aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Vom Herd nehmen und Kirschkompott gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Alles vollständig auskühlen lassen. (Dies ist sehr wichtig, da die Sahneschicht sonst direkt schmilzt.)

4. Wenn alles ausgekühlt ist, kann die Sahnesicht vorbereitet werden. Hierfür Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und auf die Kirschsicht geben. Kaltstellen.

5. Für den klassischen Eierlikörspiegel Gelatine einweichen. 100 ml des VERPOORTEN ORIGINAL ganz leicht erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Nun den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Eierlikör-Spiegel-Glasur über die Rückseite eines Esslöffels langsam auf die Sahneschicht laufen lassen und gleichmäßig verteilen. Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen.

6. Vor dem Servieren die restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Sahnetupfen auf die Eierlikörtorte geben und mit Schokoraspeln bestreuen. Die fertige Eierlikörtorte mit Kirschen bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

[Link zum Rezept: Eierlikörtorte mit Kirschen](#)