

# Eierlikör Cremetorte

Von Kuchenfee

Eine klassische, cremige Eierlikörtorte mit feinen Böden und leckerer Buttercreme. Das Rezept ist für eine 18er Springform ausgelegt, kann aber durch die Verdoppelung der Mengenangaben auch problemlos vergrößert werden.



VORBEREITUNG <b>10 Std.</b>	BACKZEIT <b>12 min</b>	RUHEZEIT <b>n/a</b>	GESAMT <b>10 Std. 12 min</b>
--------------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------------

8 Stück · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

---

### BÖDEN

**50 g** Marzipanrohmasse

---

**25 g** Eierlikör

---

**100 g** Butter

*weich*

---

**50 g** Puderzucker

---

Aromen: Prise Salz, Vanillinzucker,  
Zitronenaroma

---

**4** Eigelb

---

**4** Eiweiß

---

**50 g** Zucker

---

**50 g** Speisestärke

---

**50 g** Mehl

---

### CREME

**50 g** Eierlikör

---

**250 g** Milch

---

**60 g** Zucker

---

**30 ml** Milch

*zum Anrühren der Stärke*

---

**35 g** Speisestärke

---

**1** Eigelb

---

**340 g** Butter

*weich*

---

**70 g** Puderzucker

---

### AUSSERDEM

Mandeln

*gehobelt*

---

Mandeln

---

Kakaopulver

---

## Werkzeuge

---

Waage

---

Winkelpalette

---

Küchenmaschine

---

Topf

---

Schneebesen

---

Spritzbeutel

---

Tülle

---

## Zubereitung

---

### 1. CREME

**01** Milch, Eigelb und Stärke vermengen.

**02** Milch, mit Eierlikör & Zucker zum kochen bringen, davor die Speisestärke Mischung noch gründlich einrühren.

**03** Ist die Creme aufgekocht, in ein Gefäß umfüllen und mit Folie oder einem Deckel abdecken, sodass die Creme beim abkühlen keine Haut zieht.

**04** Die Creme komplett auskühlen lassen.

## **2. BÖDEN**

**01** Marzipanrohmasse grob hacken und mit Eierlikör vermengen.

**02** Butter, Puderzucker und Aromen für einige Minuten kräftig aufschlagen.

**03** Eigelb nach und nach dazu geben.

**04** Eiweiß mit Zucker halbstreif schlagen, unter die Buttermasse heben. Mehl und Speisestärke vermengen, auf die Masse sieben und unterheben.

**05** Ofen auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen. 18er Springform vier mal auf Backpapier aufzeichnen.

**06** Die Masse auf die vorbereiteten Papiere verteilen, verstreichen und im vorgeheizten Ofen wenige Minuten goldig ausbacken.

**07** Nach dem backen die Böden auf dem Papier auskühlen lassen, dann stürzen, das Papier entfernen und mit einer Springform ausstechen, falls es die Böden aus der Form getrieben hat.

**08** Den ersten Boden auf die Platte geben, mit Creme bestreichen und dem nächsten Boden belegen. Fortfahren bis die Böden aufgebraucht sind und noch 1/3 der Creme übrig ist.

**09** Die Torte mindestens zwei Stunden kühlen.

## **3. GARNITUR**

**01** Gehobelte Mandeln im Ofen rösten bis sie goldig sind. Dafür den Ofen auf 180°C vorheizen, die Mandeln auf ein Blech geben und im Ofen einige Minuten rösten, danach komplett auskühlen lassen.

**02** Mit der restlichen Creme die Torte einstreichen, Rosetten aufspritzen und Backkakao ausgarnieren.