

Eierlikörtorte

Von Michaela

Super lecker, sehr einfach - für 22-24 cm Springform - geht auch ohne Alkohol



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	20 min	n/a	35 min

16 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG:

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

FÜLLUNG:

- 2 El Aprikosenmarmelade
- 1-2 El Aprikosenlikör
- 100 g gehobelte Mandeln
- 2 El Preiselbeermarmelade - geht auch jede andere
- 200 g Schlagsahne
- 1 Päck. Sahnesteif
- 1 Päck. Vanillezucker
- 6 El Eierlikör (alkoholfrei - fertige Vanillesoße

ZUM GARNIEREN:

- 400 g Schlagsahne
- 2 Päck. Sahnesteif
- 2 Päck. Vanillezucker
- 6 El Eierlikör

Zubereitung

- 01 Eier und Zucker dickschaumig schlagen.
- 02 Mehl und Backpulver über die Creme sieben und unterheben.

- 03** Backform auf dem Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- 04** Masse einfüllen. Bei 200 °C O/U-Hitze 20 min backen.
- 05** Von dem noch warmen Biskuit die obere Schicht - Deckel - dünn abschneiden.
- 06** Konfitüre pürieren und mit dem Likör (alternativ Wasser) verrühren.
- 07** Deckel damit bestreichen.
- 08** Mandeln darüber verteilen, leicht festdrücken.
- 09** Deckel in 16 Stücke schneiden.
- 10** Restlichen Boden 2mal durchschneiden.
- 11** Den unteren mit der Marmelade bestreichen.
- 12** 1 Boden darauf setzen.
- 13** Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Van.zucker steif schlagen.
- 14** Vorsichtig Eierlikör unterheben.
- 15** Masse auf 2. Boden streichen.
- 16** Den 3. Boden darauf setzen.
- 17** Für Garnitur die Sahne mit Sahnesteif und Van.zucker steif schlagen.
- 18** Oberfläche und Rand damit bestreichen.
- 19** 16 große Rosetten auf den äußeren Tortenrand spritzen.
- 20** Zwischenräume mit kleinen Rosetten füllen.
- 21** Die aus dem Deckel geschnittenen Stücke mit dem breiten Ende an den Rand der Torte setzen.
- 22** Die Spitzen dabei über die großen Rosetten legen.
- 23** Zum Abschluss in die Tortenmitte den Eierlikör gießen.