Eierlikörtorte



Von Kuchenfee

Als Kuchenfee Lisa heiße ich euch herzlich willkommen zu einem weiteren köstlichen Backabenteuer. Heute habe ich ein besonders festliches Rezept für euch vorbereitet, das perfekt zur Osterzeit passt: meine Eierlikör Oster Torte! 🐣🍰

In diesem Video teile ich mit euch mein bewährtes Rezept für eine himmlische Kreation aus nussigem Biskuit, einer luftigen Eierlikör Sahnecreme mit Schokoraspeln und einem raffinierten Eierlikör Tortenspiegel. 🥚✨

Als erfahrene Konditorin mit über 10 Jahren Berufserfahrung und passionierte Content Creatorin ist es mir eine Freude, euch in meine Backwelt einzuladen. Von Kuchenfee Buttercreme bis hin zu feinen Konditorrezepten - hier findet ihr alles, was das Backherz begehrt!

Lasst euch von meinen Backkünsten inspirieren und taucht ein in die wundervolle Welt des Osterbackens. Mit einfachen Schritten und genauen Anleitungen ist diese Torte nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch ein echter Hingucker auf eurem Osterfest.

Also schnappt euch eure Backschürzen und folgt mir auf diesem süßen Abenteuer! 🌸🎂

Vergesst nicht, das Video zu liken, zu kommentieren und zu teilen, damit noch mehr Backbegeisterte diese köstliche Osterleckerei entdecken können! Und natürlich abonniert meinen Kanal, um keine meiner neuesten Kreationen zu verpassen.

Vielen Dank für eure Unterstützung und viel Spaß beim Backen!

Eure Kuchenfee Lisa 🍰✨

Ps. Das Rezept ist ausgelegt für eine Torte mit 26cm Durchmesser. 10-14 Stücke.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MANDELBISKUIT

4 x	Eier
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Paket	Vanillinzucker
1 Msp	Zimt
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
25 g	Mandeln *gemahlen, geröstet*
1 Msp	Backpulver
50 g	Butter *flüssig*

FÜLLUNG

600 g	Sahne
80 g	Zucker
180 g	Eierlikör
8 Blatt	Gelatine
60 g	Schokoraspeln

SPIEGEL

200 ml	Eierlikör
50 g	Glucosesirup
50 g	Kuvertüre *Weiss*
2 Blatt	Gelatine
5 g	Kurvertüre *Zartbitter*

GARNITUR

	Zartbitter Hohlkugeln
	Etwas extra Eierlikör

Werkzeuge

- Springform
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage
- Winkelpalette
- Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

02 Eier, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Zimt mindestens 10 Minuten aufschlagen.

03 Trockene Zutaten vermischen und auf die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben und sofort in die Form füllen.

04 30 – 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und wenn fertig, auf einen Kuchenrost stürzen und in der Form auskühlen lassen.

2. FÜLLUNG

01 Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

02 Sahne aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen.

03 Gelatine ausdrücken, mit einem Schluck Eierlikör in der Mikrowelle schmelzen. NICHT AUFKOCHEN! Nur leicht erwärmen bis die Gelatine geschmolzen ist und sich lauwarm anfühlt.

04 Die flüssige Gelatine in die geschlagene Sahne einlaufen lassen und nochmals kurz aufschlagen. Zum Schluss die Schokoraspeln einrühren.

3. ZUSAMMENSETZUNG

01 Den Biskuit aus der Form lösen und einmal halbieren.

02 Die Springform um den unteren Boden legen und mit einer Hälfte der Füllung toppen. Den zweiten Boden auflegen und die zweite Hälfte der Füllung darauf geben. Glatt streichen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

4. SPIEGEL

01 Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

02 Weiße Kuvertüre, Eierlikör und Glucosesirup vorsichtig erwärmen. NICHT AUFKOCHEN! Nur leicht erwärmen, bis die Kuvertüre gelöst ist.

03 Gelatine ausdrücken, in der warmen Mischung lösen.

04 3 Esslöffel der warmen Mischung zur dunklen Kuvertüre geben, verrühren. In einen kleinen Spritzbeutel füllen.

05 Die helle Masse auf die Torten geben und zügig verteilen.

06 Mit dem Spritzbeutel Streifen spritzen, wärend die helle Mischung noch flüssig ist. Mit einem Schaschlikspieß das Muster ziehen.

07 Zum Gelieren nochmals 30 Minuten kaltstellen.

5. GARNITUR

01 Den Ring mit einem glatten Messer entfernen.

02 Sahne mit etwas Sahnesteif steif schlagen und den Rand damit einstreichen.

03 Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und 10-12 Rosetten aufspritzen.

04 Die Hohlkugeln auf die Rosetten setzen und mit Eierlikör füllen.