Eierlikör-Torte

Kategorien: Backen, Buffets, Eiergerichte, Kuchen, Modekuchen, Torten
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1/4 l Eierlikör
1/2 l Schlagobers
10 Blatt Gelatine (oder Agar Agar)
10 dag Butter
10 dag Staubzucker
Bahlsen Röllchen halbseitig getunkt (Vollmilch)

Dunkler Boden (Rührteig) 2-3 cm hoch (z.B. dunkler Gugelhupfteig)

Zubereitung

Zuerst stellt man einen dunklen Rührteig her, z.B. aus einem Gugelhupfteig, den man komplett mit dunkler Schokolade macht. Man nimmt entweder nur die Hälfte vom angegebenen Rührteig-Rezept, oder verwertet den Rest des Teiges anderweitig.
Für unseren dunklen Boden brauchen wir etwa nur 2-3 cm Höhe.
Rührteig in Springform wie Gugelhupf backen, rausnehmen und ganz kalt werden lassen.

Für die Eierlikörcreme schlagen wir die Butter und die Dotter schaumig.
Ganz langsam 1/8 L vom Eierlikör dazuschlagen.
Gut weiterrühren. Dann wieder 1/8 L vom Eierlikör langsam dazumischen.
10 Blatt Gelatine gut auflösen und der Masse beifügen.
Nun schlage von 3 Eiern den Schnee.
Gleich drauf schlage den Schlagobers steif.
Menge den Schlagobers der Eierlikörmasse bei und mixe sie gut durch.
Zum Schluss den Schnee vorsichtig unterheben.
Die Röllchen kommen nun auf den Springformrand des gebackenen, erkalteten, dunklen Bodenteigs. Eventuell ein bisschen in den Teig reindrücken, damit sie hält.
Achte drauf, dass die Eierlikörmasse inzwischen nicht ganz steif geworden ist, denn jetzt leere sie auf den Boden in den Springformrand. Somit halten jetzt auch die Röllchen am Rand gut.
Unbedingt kalt stellen, am besten über Nacht.