

Eierlikörtorte

5 Eier
200 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
3 EL Kakaopulver
½ TL Backpulver
500 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
150-175 ml Eierlikör
2 EL Zartbitter-Schokoraspel



Zubereitung:

Eier und Zucker mit den Schneebesen des Mixers 5-8 Minuten dick-cremig aufschlagen. Mandeln, 2 EL Kakao und Backpulver mischen, zur Eimasse geben und unterheben.

Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Biskuitteig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200°, Heißluft 175°) 25-35 Minuten backen.

Boden vom Springformrand lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Sahne auf den Boden geben, locker verstreichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Eierlikör auf der Sahne verteilen. Den Rand der Torte mit Schokoraspel bestreuen.

Guten Appetit!