

Eierlikörtorte à la Sr. Regina

Zutaten:

5 Eier
80g Butter
100g Zucker
200g gemahlene Mandeln
1 Bitterschokolade
1 El Rum
2 El Eierlikör (oder nach Belieben)
1 Glas Preiselbeeren
2 Becher Sahne
1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
Schokoplättchen

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiweiß zur Seite stellen. Schokolade raspeln. Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Geraspelte Schokolade, Mandeln, Rum und Eierlikör unter die Masse heben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben. In eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen 25-35 Min bei 200°C backen. Zum Schluss evtl. mit Alufolie abdecken, damit der Boden nicht zu dunkel wird.

Den abgekühlten Boden nach Belieben mit Preiselbeeren bestreichen. Sahne und Sahnesteif schlagen, damit den Boden bestreichen und verzieren. In die Mitte nach Belieben Eierlikör gießen und mit Schokoplättchen verzieren.

Guten Appetit!