

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Eierlikörtorte

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 1 Tortenform mit 24 cm Durchmesser

230 g glattes Mehl, 1 Tonkabohne (fein gerieben; ersatzweise 1 Msp. Zimt), 7 Eier (Größe M), 170 g Kristallzucker, 1 Packung echter Vanillezucker, Prise Salz, 50 g flüssige Butter.

Für die Füllung: 250 g fertiger Vanillepudding (ausgekühlt und glatt gemixt), 150 g Eierlikör, 80 g Kristallzucker, 500 g Schlagobers, 6 Blätter Gelatine.

Für die Glasur: 150 g Eierlikör, 1 1/2 Blätter Gelatine.

Zum Dekorieren: Sahnesteif, ca. 250 g Schlagobers, dunkle Schokolade (in Spänen)

Zubereitung

Das Mehl gründlich sieben und die fein geriebene Tonkabohne beigegeben. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen und die Mehl-Mischung unterheben. Zum Schluss des Mischvorgangs die flüssige Butter unterheben und die Masse in die gewünschte Form gießen. Im Rohr bei 160/170 °C Heißluft 30 bis 40 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend horizontal auseinanderschneiden.

Für die Füllung Pudding mit Eierlikör und Kristallzucker verrühren und kurz zur Seite stellen. Die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Schlagobers cremig aufschlagen und bis zur Verwendung kalt stellen. Gelatine auflösen und in die Puddingmischung einarbeiten, Schlagobers unterheben.

Einen Tortenboden in einen Tortenreife mit Tortenrandfolie geben. Die Creme darauf verteilen und den zweiten Tortenboden daraufsetzen. Oben mit Creme abschließen, glatt streichen und kalt stellen.

Für die Glasur die Gelatine einweichen, auflösen und mit dem Eierlikör vermischen. Die Oberfläche der Torte damit begießen im Kühlschrank am besten einige Stunden härten lassen.

Kurz vor dem Servieren die Torte mit Schlagobersrosetten und Schokoladenspänen garnieren.