



Edler Eierlikör Torte



Zutaten

Zutaten für den Biskuit:

80 g Blockschokolade
80 g Butter
5 Eier
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
200 g Nüsse, gemahlen
50 g Kakao
2 TL Backpulver

Zutaten für die Sahnecreme:

3 Bl. Gelatine
150 ml ECKES Edler Eierlikör
400 g Sahne
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zutaten für das Topping:

3 Bl. Gelatine
100 ml ECKES Edler Eierlikör
100 ml Sahne

Biskuit

Blockschokolade grob hacken und zusammen mit Butter in einem Topf unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dann Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander zufügen und unterschlagen. Dann die Schokoladen-Buttermasse zufügen und kurz unterschlagen. Nüsse, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Biskuitboden vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (mindestens 2 Stunden).

Schokoladenbiskuit einmal waagrecht durchschneiden und den einen Boden in die Springform geben. Die Eierlikörsahne auf den unteren Boden streichen und mit dem zweiten Boden bedecken.

Sahnecremefüllung

3 Bl. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 150 ml ECKES Edler Eierlikör auflösen. 400 g Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Wenn der Eierlikör zu gelieren beginnt, Sahne vorsichtig unterrühren.

Topping

3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit 3 EL ECKES Edler Eierlikör auflösen und unter den restlichen ECKES Edler Eierlikör mischen. Den ECKES Edler Eierlikör auf der Tortenoberfläche verteilen und nochmals für eine halbe Stunde kaltstellen. 100 ml Sahne steif schlagen und die Torte damit verzieren.