Eierlikörtorte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

80 gr Margarine, 80 gr Zucker, 5 Eier, 200 gr geriebene Halbbitter-Schokolade, 200 gr gemahlene Haselnüsse, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Teelöffel Rum, 1 Teelöffel Weinbrand, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Becher Schlagsahne, Eierlikör.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Die Zubereitung:

-Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen.
-Schokolade und Nüsse mit Backpulver, Rum, Weinbrand und Vanillezucker unterrühren.
- Eiweiß unterheben.

In gefetteter Spring- oder ausgespülter Silikonform bei 180 Grad 35 Minuten backen und gut auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen und Boden damit bestreichen. Am Rand einen Dekorand aufspritzen, damit nichts herunter fließen kann. Mit dickflüssigem Eierlikör begießen und servieren.