

# Eierlikörbecher-Torte

Bei dem Rezept von der Eierlikörbecher-Torte hat jeder die Wahl, ob er Eierlikör und somit Alkohol auf seinem Stück Torte mag oder doch lieber eine cremige Vanillesauce.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|               |                                               |
|---------------|-----------------------------------------------|
| 220 ml        | <a href="#">Schlagobers</a>                   |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a>                 |
| 8 Stk.        | Eierlikörbecher (essbare)                     |
| Nach Belieben | <a href="#">Eierlikör</a> (oder Vanillesauce) |

## Für den Teig

|           |                                          |
|-----------|------------------------------------------|
| 5 Stk.    | Eigelbe                                  |
| 80 g      | <a href="#">Zucker</a>                   |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>            |
| 80 g      | <a href="#">Butter</a> (weiche)          |
| 1 EL      | <a href="#">Rum</a> (oder Mineralwasser) |
| 200 g     | gemahlene Haselnüsse                     |
| 100 g     | Schokoladenraspeln (Zartbitter)          |
| 2 TL      | Backpulver                               |
| 5 Stk.    | Eiweiße                                  |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>                     |

## Zubereitung

1. Für die **Eierlikörbecher-Torte** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 150 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten dick cremig rühren.
3. Danach die weiche Butter und den Rum unterrühren. Anmerkung: Sollten Kinder mitessen, den Rum bitte durch sprudelndes Mineralwasser ersetzen.
4. Nun die gemahlten Haselnüsse, das Backpulver und die Schokoladenraspeln unter die Masse heben.
5. Jetzt die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen.
6. Anschließend den Eischnee nach und nach unter den Teig heben.
7. Dann den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
8. Als nächstes in gleichmäßigen Abständen am Rand ringsherum 8 Löcher in den Boden schneiden. Dafür am besten einen Eierlikörbecher als Schablone verwenden und drumherum schneiden. Die Kuchenkrümel entnimmt man dann am besten mit einem Löffel und bewahrt sie in einer Schale auf. Diese werden nämlich später noch benötigt.
9. Erst kurz vor dem Servieren das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.
10. Dann das Obers in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und den Kuchen gleichmäßig mit Tupfen verzieren. Dabei darauf achten, dass die Löcher für die Becher frei bleiben.
11. Jetzt die übrig gebliebenen Kuchenkrümel auf dem Kuchen verteilen, die Becher in die Löcher setzen und wahlweise mit Eierlikör oder Vanillesauce befüllen. Danach die Torte sofort servieren. Jetzt kann man sich aussuchen, ob man den Becher über das Stück Torte

ausgießt und verspeist, eine Gabel voll Kuchen in den Becher dippt und isst oder man das Stück Torte isst und den Becher Likör/Vanillesauce dazu trinkt.

## **Tipp**

Sowie die Becher in der Eierlikörbecher-Torte platziert und gefüllt worden sind, sollte die Torte auch verzehrt werden, da die Becher sonst von der Feuchtigkeit aufweichen.