Eierlikörtorte

Die Familie oder Freunde mal wieder verwöhnen? Das ist ganz leicht mit einer leckeren Eierlikörtorte nach diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

160 g	Staubzucker
5 Stk.	Eier
250 g	Butter
130 g	Mehl
130 g	Maisstärke
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Eierlikör
2 EL	Butter (für die Form)
2 EL	Mehl (für die Form)

Für die Fertigstellung

3 EL	Ribiselmarmelade (zum Bestreichen)
125 ml	Eierlikör (zum Begießen)
250 ml	Schlagobers
4 EL	Schokoglasur

Zubereitung

1. Die Basis dieser **Eierlikörtorte** ist natürlich Eierlikör; dieser verleiht der Torte ihren unbeschreiblichen Touch. Zu Beginn den Backofen auf 170 bis 180 Grad aufheizen.

2. Die Butter außerhalb des Kühlschranks liegen lassen und dann mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Portionsweise die Eier unterrühren.

3. Maisstärke, Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Das Mehlgemisch und den Eierlikör abwechselnd unter den Teig rühren.

4. Etwas Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Tortenform mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen, glatt streichen und für 50 bis 60 Minuten in den Ofen geben. Nach dem Herausnehmen den Kuchen überkühlen lassen.

5. Die fertige Eierlikörtorte quer durchschneiden, mit der Marmelade bestreichen, dann wieder zusammenfügen.

6. Schlagobers steif schlagen. Auf die Seiten und die Oberfläche auftragen. Mit dem Rest Schlagobers im Spritzsack die Ränder der Torte und die Oberfläche nach eigenen Vorstellungen verzieren.

7. Eierlikör auf die freie Oberfläche gießen und nach eigenem Wunsch dekorieren, etwa mit Schokoladenglasur und Schokoflocken. Im Anschluss die Torte kaltstellen.

Tipp

Diese Eierlikörtorte ist der Glanzpunkt jeder Kaffeetafel.