Schnelle Eierlikörtorte

Für den Nachmittag haben sich spontan Gäste angekündigt und es ist kein Kuchen im Haus? Kein Problem, das Rezept für schnelle Eierlikörtorte sorgt für köstliche Abhilfe!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
220 g	Haselnüsse (gemahlene)
2 EL	Wasser
2 EL	Maisstärke
1 TL	Backpulver (glutenfreies)
500 g	Schlagobers (laktosefrei)
2 Packungen	Sahnesteif (laktosefrei)
130 ml	Eierlikör

Zubereitung

1. Für die schnelle Eierlikörtorte den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei langsam den Zucker hineinrieseln lassen.

2. Eigelb mit Wasser schaumig schlagen und nacheinander die Haselnüsse, Maisstärke und das Backpulver unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

3. Eine Backform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Glatt streichen und im Ofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Schlagobers mit Sahnesteif sehr steif schlagen und den größten Teil davon auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen.

5. Auf den Kuchen einen Rand aus Schlagobers spritzen. Den Eierlikör auf die Mitte des Kuchens gießen und bis zum Rand verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Die schnelle Eierlikörtorte nach Belieben mit Schokoraspeln auf dem Schlagobersrand verzieren.