

EIERLIKÖR-TORTE



BIERTIPP:
Rieder Dunkle Weisse



ZUTATEN

Teig:

5 Eier
160 g Zucker
2 EL Rum
1 TL Zimt
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Kakaopulver
200 g Mandeln, gemahlen
1 Pkg. Backpulver
Butter für die Form

Sahnecreme:

400 g Sahne
2 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Sahnesteif

Topping:

100 ml Eierlikör
Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Rum, Zimt, Vanillezucker und Kakaopulver einrühren. Mandeln und Backpulver unterheben, anschließend den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und etwa 30 bis 35 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und kuppelartig auf dem Kuchen verstreichen.

Mit Eierlikör überziehen, mit Schokostreuseln dekorieren und mindestens 2 Stunden kühlen.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

