



Eierlikörtorte mit Erdbeeren

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Speisestärke	50 g
Haselnuskerne, gemahlen	50 g
Backpulver	1 TL
Erdbeeren	500 g
Puderzucker	50 g
Schlagsahne	600 g
Eierlikör	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 190 ° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig und glänzend ist.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker und Salz mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Mehl, Stärke, Haselnüsse und Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Hälfte vom Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen.
3. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte, gefettete Springform geben, glatt streichen und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form lösen und Biskuit in 2 Böden schneiden.
4. Inzwischen Erdbeeren waschen und Strunk entfernen. 12–16 schöne kleine Beeren zum Garnieren kühl stellen. Übrige Erdbeeren klein würfeln. In einer Schüssel Erdbeeren und Puderzucker vermengen.
5. In einer Schüssel Sahne mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen. Etwa 4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke abschneiden. Sahne halbieren und eine Hälfte mit 2 EL Eierlikör und gewürfelten Erdbeeren vermengen.
6. Unteren Biskuitteig mit Erdbeersahne bestreichen, oberen Boden darauflegen. Pure Sahne auf der Oberfläche und am Rand verteilen und glattstreichen. Tortenoberfläche dicht an dicht mit Sahnetupfen verzieren. Übrigen Eierlikör vorsichtig in die Mitte der

Torte gießen und Torte mind. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren Eierlikörtorte mit kühl gestellten Erdbeeren verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst den Biskuit einen Tag im Voraus backen, dann lässt er sich besser halbieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	226 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g