



Eierlikörtorte mit Vanille-Nussboden

Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	125 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	50 g
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 Päckchen
Schokoladenstreusel, Zartbitter	120 g
Schlagsahne	500 g
Sahnesteif	1 Päckchen
Eierlikör	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesens,
Gefrierbeutel, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer mittelgroßen Schüssel Eiweiß mit 50 g Zucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens steif schlagen.
2. In einer großen Schüssel Eigelb mit 75 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. cremig schlagen. Mehl, Haselnüsse, Speisestärke und Backpulver mischen und zu dem Teig sieben. 80 g Schokoladenstreusel und die Hälfte vom Eischnee zugeben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesens unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Teig in die Springform geben, glatt streichen und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. In einer Schüssel Sahne mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen. Sahnesteif unterrühren. Etwa 4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke abschneiden.
5. Abgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen. Sahne auf der Oberfläche und am Rand verteilen und glatt streichen. Tortenoberfläche dicht an dicht mit Sahnetupfen verzieren, Tortenrand mit Schokostreuseln bestreuen. Eierlikör vorsichtig in die Mitte der Torte gießen und Torte mind. 1 Std. kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Rezept für [Eierlikör-Rezept](#) findest du hier.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	186 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g