



## Traumhafte Eierlikör-Sahnetorte

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

6 Ei(er), Größe M  
3 EL Wasser  
90 g Zucker  
70 g Mehl  
20 g Kakaopulver  
9 Blätter Gelatine  
100 g Butter, weiche  
100 g Puderzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
¼ Liter Eierlikör  
500 g Schlagsahne  
2 Pck. Waffelröllchen mit Schokolade,  
á 100 g  
2 EL Schokoladenraspel

### NÄHRWERT

Calories: 360 kcal  
Serving Size: 1

Mit übrigem Eierlikör beträufeln, Schokorasfel darüber streuen. Torte im Kühlschrank 4 - 5 Stunden fest werden lassen (am besten über Nacht) Bei 16 Stück pro Portion 360 Kcal Wartezeit: 4 - 5 Stunden

### ZUBEREITUNG

3 Eier und 3 EL Wasser schaumig schlagen. Zucker 3 - 4 Minuten unterschlagen. Mehl und Kakao dazusieben, vorsichtig unterheben. Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C, Umluft 170 °C, Gas Stufe 3) 15 - 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Übrige 3 Eier trennen. Eigelb und Eierlikör, bis auf 2 EL, in die Buttermischung rühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und langsam unter die Masse rühren. Masse leicht gelieren lassen.

Inzwischen Sahne steif schlagen, ca. 1/4 davon beiseite stellen. Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Erst Sahne, dann Eiweiß unterheben. Etwas Likör-Sahne am Bodenrand verteilen. Röllchen abwechselnd mit der Schokoseite nach oben und unten senkrecht darauf stellen. Likör-Sahne einfüllen und glatt streichen. Rest geschlagene Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen.