

Eierlikörtorte



Zutaten:

5 Eier
1 Pck. Vanillezucker
160 gr Zucker
2 EL Rum
200 gr geriebene Haselnüsse
100 gr geraspelte Schokolade
3 EL Semmelbrösel
1 TL Backpulver

Füllung:

$\frac{3}{4}$ l Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zucker
2 Pck. Sahnesteif

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker die 5 Eier und dem Rum zusammenrühren und schaumig schlagen. Danach die Haselnüsse und die geraspelte Schokolade mit den Semmelbrösel und dem Backpulver darunter rühren. Die fertige Masse in eine mittlere Kuchenform geben und bei ca. 175 Grad 40 Minuten backen.

Die Zutaten der Füllung zusammen mischen und die Sahne steif schlagen. Den fertig gebacken Kuchen auf eine Platte geben mit einem Tortenring umgeben und die Sahne darauf eben verteilen. Darauf vorsichtig 2 Teelöffel Eierlikör geben. Mindestens 1 Stunde kaltstellen, Tortenring abnehmen und servieren. Schmeckt wunderbar.