

Eierlikör-Torte



Zutaten für 1 Springform:

80 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
1 EL Weinbrand
1 EL Rum
100 g geriebene Blockschokolade
200 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 Glas Preiselbeeren
2 Becher Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Für den Boden die Schokolade grob reiben. Dann die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelbe untermischen. Rum und Weinbrand zufügen. Mandeln, Schokolade und Backpulver unterrühren und den Eischnee unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Am besten eine Springform mit 26 cm oder 28 cm Durchmesser nehmen.

Für den Belag den Boden mit Preiselbeeren bestreichen. 2 Becher Sahne mit 1 TL Zucker und Sahnesteif schlagen, auf die Preiselbeeren streichen, mit dem Spritzbeutel einen Sahnerand spritzen oder mit dem Löffel den Rand hochziehen. Am Ende mit Eierlikör befüllen.

Rezept: Mechthild Mersmann (Letter Landfrauen)