

EIERLIKÖR SCHOKOLADEN TORTE / ALKOHOLFREI



Diese Eierlikörtorte ist alkoholfrei, da ich meinen selbstgemachten Eierlikör verwende. Im Boden sind gemahlene Mandeln und Schokoladenstreusel, welche den Tortenboden besonders aromatisch machen. Die Torte ist in der Zubereitung ganz einfach und ist somit die perfekte Sonntagstorte – auch wenn es mal schnell gehen muss.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
2.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 5 Minuten weißcremig. Füge den Eierlikör und das Öl hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische die Mandeln mit dem Mehl, Backpulver und den Schokoladenstreuseln und hebe die Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in einen mit Backpapier eingeschlagenen Tortenring ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 35-40 Minuten. Lasse ihn danach komplett abkühlen.

Schneide den Tortenboden einmal waagrecht durch, bestreiche ihn mit der Marmelade und setze den Tortendeckel darauf.

CREME

Schlage die Sahne mit dem Sanapart und Vanilleextrakt steif. Bestreiche die Torte mit 2/3 der Creme. Kühle sie für 30 Minuten.

Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritze kreisförmig Sahnetupfen auf die Torte.

DEKORATION

Fülle den Eierlikör in die Mitte und dekoriere die Torte außen mit Schokoladenraspeln und Schokoladenherzen.

Stelle sie für etwa 2 Stunden kühl.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

TEIG:

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Eierlikör
- 100 g Öl
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Schokoladenstreusel

ZUM BESTREICHEN:

- 100 g Aprikosenmarmelade

CREME:

- 500 ml Sahne
- 5 TL San-apart
- 1 TL Vanilleextrakt

DEKORATION:

- 150 ml Eierlikör
- 100 g Raspelschokolade
- 40 g Schokoladenherzen