



- Mehr als lecker -

Eierlikör Torte mit Himbeeren

Zutaten

Kuchen

100 g weiche Butter
40 g Rohrohrzucker
2 Eier
25 g Kakao
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g gemahlene Mandeln
75 g Dinkelmehl Typ 630
10 g Weinsteinpulver
3 EL (Himbeer)Eierlikör

Füllung

100 g Himbeeren aufgetaut und abgetropft
1/2 Päckchen vegetarisches Geliermittel
100 ml Wasser oder Himbeersaft (vom Auftauen)
Vanillezucker

Sahnecreme

400 g Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif
etwas Vanillezucker

Außerdem

(Himbeer)Eierlikör
Schokoraspeln
Dekoeier



Zubereitung

Teig

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. 3 EL Eierlikör dazugeben
2. Kakao, Mehl, Mandeln und Weinsteinpulver vermischen und in die Butter-Eier-Mischung rühren.



- Mehr als lecker -

3. Boden der Springform mit Backpapierauslegen, Rand einfetten und mit Mehl (oder gemahlene Mandeln) bestäuben. Teig in die Form füllen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) oder 160°C (Umluft) ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
5. Fertigen Kuchen herausnehmen, kurz auskühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

Füllung

1. Den Tortenboden einmal mittig durchschneiden.
2. Eine Hälfte mit den aufgetauten Himbeeren belegen.
3. Aus Geliertabletten, Wasser und Zucker einen Tortenguss zubereiten und über die Himbeeren gießen.
! Wer kein vegetarisches Geliertabletten hat, kann auch einfach ein Päckchen Tortenguss verwenden. !
4. Tortenguss festwerden lassen, dann die zweite Hälfte des Tortenbodens darauflegen.

Sahnecreme

1. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. 4-5 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen.
2. Die Torte mit Sahne bestreichen. Mit der kühlgestellten Sahne Tuffs an den Rand spritzen.
3. Mit Schokoraspeln bestreuen und vorsichtig etwas Eierlikör darübergießen.
4. Bis zum Verzehr kühl stellen.

TIPP

Für den Himbeereierlikör nehmt ihr am besten ein ganz normales Eierlikörrezept (z.B. für den TM oder den Monsieur Cuisine) und fügt ca. 200 g Himbeerpüree hinzu. Wer möchte kann noch rote Lebensmittelfarbe dazu geben.