

EIERLIKÖRTORTE



🕒 30 min

- 1 Die **Butter** mit **Zucker** und 1 Pck. **Vanillezucker** schaumig rühren, 5 Eigelbe hinzufügen unditerrühren. Gemahlene **Nüsse** und die gehobelte **Schokolade** sowie den **Rum** und das **Backpulver** dazugeben. **Eiweiß** steif schlagen und unter den **Teig** heben.

- 2 Eine Tortenform mit **Backpapier** auslegen, den **Teig** einfüllen und ca. **40 - 45 Minuten** bei ca. **180 °C** backen. (Stäbchenprobe)

- 3 Nach dem Erkalten des Bodens die mit Sahnesteif und 2 Pck. **Vanillezucker** geschlagene **Sahne** darauf verstreichen. Mit der Spritztüle außen einen Rand setzen und den **Eierlikör** einfüllen. Noch etwas kalt stellen.



ZUTATEN

für 8 Portionen

80 g	Zucker
80 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
5	Ei(er)
200 g	Haselnüsse
100 g	Dunkle Schokolade
2 EL	Rum
1 TL	Backpulver
2 Becher	Schlagsahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	Vanillezucker
	Eierlikör