



hr1-DOLCE VITA

**Julia Naumann**

## **Eierlikör-Torte**

Rezept für eine Springform mit 24 cm Durchmesser/Höhe 5 cm

### **ZUTATEN**

#### **Zutaten Boden:**

40 g gehackte Schokolade  
25 g gehackte Mandeln  
55 g Mehl  
25 g Butter  
75 g Marzipan  
25 g Zucker  
2 Eigelb  
2 Eiweiß  
50 g Zucker

#### **Zutaten Creme:**

500 g Milch  
1 Packung Puddingpulver  
500 g Sahne  
8 Blatt Gelatine  
350 ml Eierlikör  
Schokoladenraspeln

### **ZUBEREITUNG**

Als erstes den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Dann die beiden Eiweiß mit den 50 g Zucker steif schlagen. Die Butter mit dem Marzipan und dem restlichen Zucker schaumig rühren, die Eigelbe nach und nach unterrühren. Dann den Eischnee, das Mehl und die restlichen Zutaten unter die Marzipan-Butter-Masse heben. Den Teig in eine Form füllen und ca. 15 Minuten bei 200°C backen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Den Pudding zusammen mit dem Eierlikör glatt rühren. Dann die aufgelöste Gelatine unterrühren und zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Masse auf den ausgekühlten Boden geben und für mindestens 5 Stunden kaltstellen. Zum Schluss mit den Schokoraspseln bestreuen.