

# Eierlikör-Torte mit Frischkäsecreme

Kuchen » Eierlikör

## Zutaten (12 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 195g Zucker
- » 100g Mehl
- » 100g gem. Haselnüsse
- » 2 TL Backpulver
- » 6 Blatt Gelatine
- » 350ml Eierlikör
- » 200g Frischkäse (leicht)
- » 900ml Schlagsahne
- » 50g Amarettini

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Ofen auf 155°C vorheizen. Eier, 120g Zucker und 4EL Wasser sehr hell-schaumig aufschlagen. Mehl, Nüsse sowie Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eimasse ziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen und ca. 35min backen. Biskuit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann waagrecht halbieren.

2. Gelatine einweichen. 200ml Eierlikör, Frischkäse und Rest Zucker verrühren. Gelatine auflösen, mit 4EL Creme verrühren, diese unter die übrige Masse rühren, kalt stellen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 600ml Sahne steif schlagen und unterziehen.

3. Einen Tortenring um den unteren Biskuitboden legen. Die Hälfte der Creme einfüllen, zweiten Boden auflegen. Übrige Creme darauf streichen. Torte ca. 3 Stunden kühlen. Rest Sahne steif schlagen. Tortenrand mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Amarettini zerbröseln und an den Tortenrand drücken. Übrige Sahne dicht an dicht in Tupfen auf den Rand spritzen. Rest Eierlikör mit einem Löffel vorsichtig in die Tortenmitte geben. Evtl. mit Nüssen verzieren.

Nährwerte: 490kcal/E9g/F38g/KH19g pro Stück

angelegt am: 23.06.2004

Rezept-Nr: 1125

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke