Eierlikör-Schokoladen-Torte mit Marzipanküken

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 125g Zucker
» 75g Mehl
» 4 EL Stärke
» 1 EL Backpulver
» 3 EL Kakao
» 6 Blatt Gelatine
» 250ml Eierlikör
» 700ml Schlagsahne
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 2 EL Kuvertüre (Halbbitter)
» 4 EL geh. Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und 2EL Wasser cremig rühren, bis die Masse dickweißlich ist. Eischnee darauf setzen. Mehl mit Stärke, Back- und Kakaopulver mischen, über die Eimasse sieben, alles vorsichtig unterheben.

2. Eine Springform (Durchmesser 24cm) mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen und ca. 35min backen. Herausnehmen, umgedreht auf einem Gitter abkühlen lassen. Papier abziehen, Biskuit waagerecht halbieren.

3. Gelatine einweichen, ausdrücken, leicht erwärmen. Eierlikör unterrühren, kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, 600ml Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und unter die Eierlikörcreme heben.

4. Um den ersten Biskuit einen Tortenring legen, 1/3 der Creme einfüllen. Zweiten Biskuit auflegen, Ring entfernen. Torte mit der Hälfte der übrigen Creme überziehen. 2 Stunden kühlen. 100ml Sahne steif schlagen, in 12 Tupfen auf die Torte spritzen, jeden dritten mit einem Fondant-Ei versehen. Schokoraspel in die Mitte geben, Marzipan-Küken darauf setzen. Pistazien an den Rand streuen.

Nährwerte: 395kcal/E8g/F24g/KH32g pro Stück

angelegt am: 23.01.2005 Rezept-Nr: 1426

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