

Eierlikörtorte alla Gramue

Thema:	Ostersonntag – oder auch einer der anderen 51 Sonntage im Jahr
Saison:	Eigentlich immer, aber ein besonderer Genuss zur Osterzeit
Besonderheit:	Eierlikör in der Torte (und es bleibt noch genug fürs Stamperl übrig 😊)
Zu Beachten:	ein wenig Zeit und Muße sollte man schon mitbringen

Zutaten / Einkaufsliste

(für eine DM26 Tortenform)

Teig	
4	Eier
160 g	Zucker
70 g	Mehl
30 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
Füllung	
250 g	Mascarpone
150 ml	Eierlikör
30 g	Schokoraspel
1	QimiQ Classic
1	QimiQ Classic Vanille
3 Blatt	Gelatine
500 ml	Schlagobers
2	Sahnesteif
n.B.	Zucker
n.B.	Schokolade für Deko



Zubereitung

Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach Mehl, Kakaopulver, Speisestärke und Backpulver unterrühren. Eine Tortenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°C) ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Danach abkühlen lassen und waagrecht halbieren.

Für die Fülle den Mascarpone mit Eierlikör und Zucker (nach Bedarf) verrühren und die Schokoraspel unterheben. In einer weiteren Schüssel beide QimiQ, sowie Zucker nach Bedarf aufschlagen. und mit der Mascarpone-Eierlikör Creme vermengen.

Die Gelatine nach Anleitung auflösen und unter die Creme heben. Das Ganze kaltstellen, bis es zu gelieren beginnt.

Den Tortenboden mit der Creme bestreichen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken. Schlagobers mit Sahnesteif und Zucker (nach Bedarf) steif schlagen und die Torte damit einhüllen (verzieren) und mit geraspelter Schokolade dekorieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit