

Eierlikörtorte alla Gramue

Thema:	Gramue empfängt Besuch
Besonderheit:	Selbstgemachte Marillenmarmelade aus der Wachau
Zu Beachten:	Eierlikör hat für uns Suchtfaktor

Zutaten / Einkaufsliste

160 g	Butter
160 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
10	Eier
400 g	Nüsse (gerieben)
2 TL	Backpulver
200 g	Milkschokolade (gerieben)
4 EL	Rum
500 ml	Schlagobers (2 Becher)
2 Pkg.	Sahnesteif
250 g	Mascarpone
n.B.	Zucker
n.B.	Eierlikör (ca. 350ml)
n.B.	Deko
n.B.	Marillenmarmelade (ca. 400g)



Zubereitung

Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Danach Zucker, Butter und Dotter schaumig rühren. Geriebene Nüsse, sowie Schokolade, Rum und Backpulver unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech einfüllen. Das Backrohr auf 200°C Heißluft aufheizen und ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe) und anschließend auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Creme das Schlagobers mit Sahnesteif und Zucker (nach gewünschter Süße) steif schlagen und unter den Mascarpone heben.

Den erkalteten Kuchen halbieren und eine Hälfte mit der Marillenmarmelade bestreichen und eine dünne Schicht Creme auftragen. Die zweite Hälfte darauf setzen, ebenfalls mit Marillenmarmelade bestreichen und darauf die Creme verteilen (vorher etwas Creme für die Deko beiseite geben). Die restliche Creme in einen Spritzsack geben und einen Rand (rundherum) dressieren. Die verbleibende Tortenoberfläche mit dem Eierlikör begießen und mindestens 4 Stunden kaltstellen (bis der Eierlikör fest geworden ist).

Gutes Gelingen und Guten Appetit

