

# Eierlikörtorte

Für den Teig

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Eigelb
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 g geraspelte  
Blockschokolade
- 1 Esslöffel Rum
- 1 Esslöffel Weinbrand
- 6 Eiweiß schlagen

Alles verrühren, zuletzt den Eischnee unterheben, Backform einfetten.

Backzeit bei 175° C 60 min

Für den Belag:

- 2 Becher süße Sahne mit
- 2 Päckchen Sahnesteif schlagen
- 1 Päckchen Vanillinzucker hinzufügen.

Rand und obere Seite des ausgekühlten Bodens mit der Sahne bestreichen. Den Rand der Torte mit der Sahnenspritze dekorativ verzieren, damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann.

100 g Eierlikör flächendeckend auf der Torte verteilen.

- 100 g Schokoraspeln zuletzt mit garnieren