Österliche Eierlikörtorte

Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

6	Stk.	Eier
270	g	Zucker
1	Pkg.	Vanillezucker
3	EL	Rum (38 %)
150	g	geriebene Walnüsse
150	g	Mehl
0,5	Pkg.	Backpulver
		Marillenmarmelade
500	ml	Schlagobers
250	g	Magertopfen
14	EL	Eierlikör
80	g	Staubzucker
6	Blätter	Gelatine
		Schokoladeraspel
		Schokoladeeier

Mein persönlicher Tipp

Damit die Torte beim Backen gleichmäßig flach bleibt, wird der Rand der Tortenform nicht befettet.:

Johanna Aust
Seminarbäuerin aus Vogau

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 6 Eier, 270 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 3 EL Rum, 150 g geriebene Walnüsse, 150 g Mehl und ½ Pkg. Backpulver
- Eiklar und Eidotter trennen. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Dotter mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren.
- Geriebene Nüsse, Mehl, Backpulver und Rum unter die Masse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
- Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegt Tortenform füllen und bei 170°C 45 Minuten backen.

Fülle

- Zutaten: Marillenmarmelade, 250 ml Schlagobers, 250 g Magertopfen, 8 EL Eierlikör, 80 g Staubzucker und 6 Blatt Gelatine
- Für die Fülle die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schlagobers steif aufschlagen.
- Topfen mit Zucker verrühren. Eingeweichte Gelatine in Eierlikör auflösen und mit der Topfenmasse vermengen. Obers unterheben.

Garnitur

- 250 ml Schlagobers, 6 EL Eierlikör, Schokoladeraspel und Schokoladeeier

Österliche Eierlikörtorte

- Torte auskühlen lassen und danach zweimal durchschneiden.
- Den untersten Tortenboden in die Tortenform legen, mit Marillenmarmelade bestreichen.
- Mittleren Tortenboden darauf legen, Fülle gleichmäßig aufstreichen und mit dem dritten Tortenboden abdecken.
- Für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach aus der Form lösen, mit geschlagenem Obers zart bestreichen und die Seitenränder mit Schokoraspel bestreuen.
- Mit dem restlichen Schlagobers Rosetten am Tortenrand aufspritzen. Den Eierlikör in der Mitte verteilen. Die Schokoostereier auf die Rosetten setzen.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20