



**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 befeuchtet.:)

**Johanna Aust**

Seminarbäuerin aus Vogau

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

## Österliche Eierlikörtorte

### 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 ausgelegte Tortenform füllen und bei 170°C 45 Minuten backen.

#### Füllung

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

