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

Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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

Quellen:

Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

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

der Mitte verteilen. Die Schokoostereier auf die Rosetten setzen.