

Eierlikörtorte

Teig: 80 g Butter
80 g Zucker, 1 Vanillinzucker
5 Eigelb
1 Eisl. Rum oder Weinbrand
200 g Nüsse oder Mandeln
(gemahlen)
100 g Schokolade - Zartbitter
(gemahlen)
1 Teel. Backpulver
5 Eiweiß, Schnee schlagen,
zum Schluss unterheben.

Belag: 2 P. Schlagsahne mit Sahnesteif

Zubereitung: Springform gut fetten,
(Butterschmalz)

mit Mehl stäuben, 1 Stunde
backen bei 120 - 150 Grad.

Vor dem Servieren mit Sahne
bestreichen und Eierlikör überlaufen
lassen.