

Eierlikörtorte

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Biskuit:

1 Glas (350 g) Odenwald Schattenmorellen oder 1 Glas (560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 175 g
6 Eier (M)
175 g Puderzucker
1 EL Kirschwasser
200 g gemahlene Mandeln
Fett für die Form

Für Füllung und Verzierung:

150 ml Eierlikör
300 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Sahnefestiger
30 g gehackte Pistazien

Zubehör:

1 Springform

Zubereitung:

Die Kirschen gut abtropfen lassen und anschließend auf ein Küchenpapier legen. Die Eier trennen. Aus den Eigelben, dem Puderzucker und dem Kirschwasser eine dicke schaumige Masse schlagen. Die Mandeln und Kirschen unterheben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Den Biskuitteig in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) etwa 45 Minuten backen. Den Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Den abgekühlten Biskuit mit einem Zahnstocher mehrfach einstechen und mit 100 ml Eierlikör beträufeln. Die Sahne mit Vanillinzucker und dem Sahnefestiger steif schlagen. Die Torte mit der Sahne rundum einstreichen und dabei mehrere Vertiefungen auf der Oberseite formen. Diese mit dem restlichen Eierlikör füllen. Den Tortenrand mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten



Guten Appetit!