

"Eier"likörtorte

Zutaten (für eine Springform ø 18 cm)

für den Likör:

250 ml Hafermilch
2 EL Zucker
½ P. Puddingpulver Vanille
80 -90 ml Wodka, Rum oder Korn
50 g Zucker

für den Biskuit:

280 g Weizenmehl (Typ 405)
150 g Zucker
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
280 ml Mineralwasser (mit Sprudel)
100 ml Rapsöl

für die Füllung:

100 ml Hafermilch
100 ml Likör
1 P. Agartine
40 g Zucker
300 ml Schlagfix
1 P. Sahnesteif

für den Likörspiegel:

200 ml Likör
25 g vegane weiße Schokolade
etwas Zartbitterschokolade
20 g Puderzucker
½ P. Agartine

Zubereitung

Likör:

Puddingpulver und Zucker mit einigen Löffeln Milch glattrühren. Die restliche Milch aufkochen und dann das Gemisch einrühren. Abkühlen lassen.
Nach dem Abkühlen den Alkohol und Zucker dazu geben und gut vermischen. In eine Flasche umfüllen.

Biskuit:

Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Mineralwasser und Öl dazu geben und vorsichtig von Hand vermengen, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.
Den Teig nicht überrühren, sonst wird er nicht so schön fluffig.

Eine Springform leicht fetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 45 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen.



weiter auf Seite 2 -->

"Eier"likörtorte

Nach dem Abkühlen den Kuchen zwei mal teilen, so dass drei Böden entstehen.

Füllung:

Hafermilch und 30 ml Likör zusammen mit der Agartine aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Etwas abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne und den restlichen Likör zur Milchmischung geben und vorsichtig unterheben.

Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte stellen und mit einem Tortenring umstellen. Einen Teil der Sahnefüllung hinein geben und den Zweiten Boden auflegen. Einen weiteren Teil Sahne hinein geben und den letzten Boden auflegen. Oben drauf die Sahne dünn verstreichen. Mit einem Spritzbeutel und Sterntülle rundherum kleine Tupfen aufspritzen. Die Torte nun für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Übrige Sahne ebenfalls kühl stellen.

Likörspiegel:

150 ml Likör, Puderzucker und Agartine aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Von der Platte nehmen und die Schokolade darin auflösen. Den übrigen Likör dazu geben. Einen kleinen Teil zurück behalten und darin die Zartbitterschokolade auflösen. Etwas abkühlen lassen und auf die Torte gießen. Mit dem dunklem Teil eine Spirale auf den noch flüssigen Guss zeichnen und mit einem Zahnstocher von der Mitte aus ein Muster ziehen.

Die Torte nun über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

"Eier"likörtorte

cook|bake|shoot

"Eier"likörtorte

cook|bake|shoot