

Rezepte > Dessert

## Eierlikörtorte mit Nussboden

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 35min





## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.	
Zucker	125 g	
Vanille Zucker	1 TL	
Weizenmehl, Type 405	40 g	
Haselnusskerne, gemahler	1 35 g	
Speisestärke	50 g	
Backpulver 1 Pä	ckchen	
Salz		
Schlagsahne 1	000 ml	
Sahnesteif 1 Pä	1 Päckchen	
Schokoladenstreusel,	100	
Zartbitter	g	
Eierlikör	100 ml	

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Monsieur Cuisine, Spritzbeutel

- 1. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eier, Zucker und Vanillinzucker geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 3/37 °C verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 4 aufschlagen.
- 2. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Speisestärke, Backpulver und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 3 unterheben. Teig in die Springform geben, glatt streichen und im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3. Sobald der Nussboden ausgekühlt ist, Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Sahne und Sahnesteif geben und 2 Min./Stufe 4 steif schlagen. Etwa 4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke abschneiden.
- 4. Abgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen. Sahne auf der Oberfläche und am Rand verteilen und glatt streichen. Tortenoberfläche dicht an dicht mit Sahnetupfen verzieren, Tortenrand mit Schokoladenstreuseln bestreuen. Eierlikör vorsichtig in die Mitte der Torte gießen und Torte mind. 1 Std. kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Ein Eierlikör-Rezept für den Monsieur Cuisine findest du hier.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	839 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	45 g