



Eierlikörtorte mit Nussboden

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
35minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	125 g
Vanille Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	40 g
Haselnusskerne, gemahlen	35 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Schlagsahne	1000 ml
Sahnesteif	1 Päckchen
Schokoladenstreusel,	100
Zartbitter	g
Eierlikör	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser,
SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart), 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