



# Eierlikör - Torte mit Möhren, Schattenmorellen und Sahnequark

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Ein Prachtstück, nicht nur zu den Ostertagen

## Zutaten

- Für den Teig:
  - 150 g gemahlene Mandeln
  - 150 g Möhren, gewaschen, geschält, fein geraspelt
  - 5 ganze Eier
  - 185 g Zucker
  - 100 g Mehl, gesiebt mit 1 TL Backpulver und Salz gemischt
  - 250 ml Eierlikör
- Für die Füllung:
  - 1 Glas, Schattenmorellen, abgelaufen (350 g Abtropfgewicht)
  - 500 g Sahne
  - 250 g Magerquark
  - 2 Tütchen Bourbonne - Vanillezucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft 1genügen 160 ° C.

### Schritt3

Den Boden einer (Ø 26 cm) Springform mit Backpapier auslegen.

#### **Schritt4**

Die Mandeln in einer Stielpfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen, grob hacken.

#### **Schritt5**

Der Teig:

#### **Schritt6**

Die Eier und 170 g Zucker mit den Quirlen 8 min. intensiv, dickcremig aufschlagen; das Mehl vorsichtig unterheben.

#### **Schritt7**

Die Möhren in einem Geschirrtuch ausdrücken, mit den Mandeln mischen. Unter die Eiercreme heben, in der Springform glatt verstreichen; 25 - 30 min. backen.

#### **Schritt8**

Auskühlen lassen, aus der der Springform lösen, einmal waagrecht durchschneiden; die Schnittseiten mit jeweils 4 El Eierlikör beträufeln.

#### **Schritt9**

Den Springformrand wieder um den Boden spannen und die abgetropften Kirschen gleichmäßig verteilen.

#### **Schritt10**

Die Füllung:

#### **Schritt11**

Den Quark, restlichen Zucker und Vanillezucker glatt verrühren.

#### **Schritt12**

120 g steif geschlagene Sahne unter heben und auf den Kirschen glatt verstreichen. Das getränkte Oberteil darüber setzen, etwas andrücken; zunächst 60 min. kalt stellen.

#### **Schritt13**

Danach aus dem Ring lösen und rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen und mit Sahnetupfern verzieren.

#### **Schritt14**

Den restlichen Eierlikör auf die Tortenoberfläche gießen, dabei an der Seite ruhig etwas herunter laufen lassen..

**Rezeptart:** Torten **Tags:** eierlikör, mandeln, sahn, schattenmorellen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-torte-mit-moehren-schattenmorellen-und-sahnequark/>