

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/>