

Eierlikörtorte mit Erdbeeren



- **Küche:** Deutsch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 12 - 14
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

Wir haben das „ultimativ Rezept“ für die winterliche & österliche Kaffeetafel: Eine **köstliche Eierlikörtorte mit Erdbeeren**. Der fluffig-luftige Boden kommt dabei ganz ohne Mehl aus. Damit wird die Eierlikörtorte zu einer **glutenfreien Leckerei**. Auf dem Kaffeetisch wird die mit Erdbeeren verzierte Torte zu einem leckeren Hingucker. Dabei ist sie unproblematisch und ganz einfach zubereitet. Geschmacklich überzeugt dieses Rezept durch das satte Nuss-Schokoladenaroma. Nicht nur geschmacklich, auch optisch wird die Torte durch ein Eierlikör-Topping zu einem Highlight. Für Eierlikör-Liebhaber haben wir auch ein tolles Rezept für einen leckeren, selbstgemachten Eierlikör.

Zutaten

- Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser: 100 g Zartbitterkuvertüre, gerieben
- 5 Eigelbe
- 5 Eiweiß, mit einer Prise Salz steif geschlagen
- 80 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker

- 80 g Butter
- 1 El Rum
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Tl Backpulver
- 600 g reife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, ev. halbiert
- 1 Prise Salz
- Für das Topping:
- 600 g Sahne
- Mark von 2 Vanilleschoten oder 2 Tl Vanilleextrakt
- 3 Tl Zucker
- 2 Tütchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Gelatine - Fix
- 300 ml Eierlikör
- 150 g Schokoladenraspeln

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen, die Springform einfetten.

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker und 1 Prise Salz zunächst intensiv „weißcremig“ rühren. Die Butter und den Rum dazu geben, etwas weiter rühren.

Schritt3

Die Haselnüsse, Backpulver und die geriebene Schokolade verrühren, das steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten locker unter heben.

Schritt4

In die gefettete Springform füllen und auf der mittleren Schiene circa 60 min. backen. Auskühlen lassen, waagrecht in drei gleich dicke Scheiben schneiden, den untersten Boden wieder in die Springform setzen.

Schritt5

Die Sahne mit der Vanille, Zucker und Sahnesteif steif schlagen und den ersten Boden mit ca. 6 El bestreichen. Halbierte Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten darauf legen und wieder mit der Sahne bestreichen; den nächsten Boden darüber geben.

Schritt6

Wieder mit Sahne bestreichen und die restlichen Erdbeeren verteilen, mit Sahne einstreichen, kalt stellen.

Schritt7

Dicht an dicht Sahnetupfen auf den Tortenrand spritzen, damit die Eierlikörauflage nicht herunter

fließen kann.

Schritt8

Für den Eierlikörspiegel Gelatine-Fix nach Packungsanweisung auflösen und den Eierlikör verrühren. Die Torte gleichmäßig bedecken, kalt stellen, den Spiegel fest werden lassen. Aus der Springform lösen und die Ränder dünn mit Sahne einstreichen und die Raspelschokolade andrücken, wieder kalt stellen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Partyrezepte, Torten

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)527
- Fett (g)35,5
- KH (g)34,2
- Eiweiß (g)11,3
- Ballast (g)4,8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoertorte-erdbeeren/>