

Oster-Eierlikör-Torte

Teig:

200 g Mehl	100 g Margarine	50 g Zucker
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Päck. Backpulver	Fett

Schokoladencreme:

50 g Zartbitter-Schokolade	3 Blatt weiße Gelatine	3 Eiweiß
30 g Zucker		

Eierlikörcreme:

3 Eiweiß	80 g Zucker	1 Päck. Vanille-Zucker
20 ml Eierlikör	3 Blatt weiße Gelatine	

Garnierung:

400 g Sahne	2 Päckchen Sahnesteif	Eierlikör
Ostereier mit Eierlikör	Pistazien	

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen und in eine gefettete Springform füllen. Den Rand etwas hochziehen. Bei Umluft etwa 20 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Schokoladencreme:

Die Schokolade schmelzen, die Hälfte der aufgelösten Gelatine dazugeben. Eiweiß und Zucker steif schlagen und die zweite Hälfte der Gelatine hinzufügen. Die Schokoladenmasse langsam unterrühren. Auf den Teigboden geben und kühl stellen.

Eierlikörcreme:

Eiweiß und Zucker steif schlagen. Vanille-Zucker, Eierlikör und die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Die Masse auf die gekühlte Schokoladencreme geben und wieder kalt stellen.

Garnierung:

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und etwa 300 g auf die Eierlikörcreme streichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Tupfer auf den Rand geben. Den Rand und die Tupfer mit Ostereierhälften und gehackten Pistazien garnieren. In die Mitte der Torte etwas Eierlikör geben, bis ein dünner Spiegel entsteht. Die Torte gekühlt servieren.

Rainer Sass am 14. April 2017