

Schoko - Torte a la Verpoorten

Zutaten:

80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
200 g gemahlene Mandeln
100 g Kuvertüre oder Raspelschokolade
1 Teel. Backpulver
2 Eßl Rum
1 Gläschen Eierlikör

Zubereitung:

- ◆ Fett schaumig rühren,
- ◆ 80 g Zucker und Eigelbe unterrühren,
- ◆ Mandeln, Kuvertüre oder Raspel Schokolade, Backpulver, Rum und Eierlikör zur Masse geben und verrühren,
- ◆ 5 Eiweiße mit 20 g Zucker zu Schnee schlagen,
- ◆ 1/3 der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Kuvertüre-Masse einrühren, den Rest anschließend unterziehen,
- ◆ Springformrand mit Pergament- oder Backpapier auslegen,
- ◆ den Teig einfüllen und bei 180° C ca. 60 Minuten auf der untersten Schiene backen,
- ◆ Torte auskühlen lassen.

Belag:

200 – 400 ml Sahne (je nach Hüftumfang)
1 Päckchen Sahnesteif
1 Teel. Zucker oder 1 P. Vanillezucker
Eierlikör nach Belieben

- ◆ Sahne mit Sahnesteif und Zucker gut steif schlagen und auf der Torte gleichmäßig verteilen sowie glattstreichen
- ◆ einen Sahnerand spritzen oder mit dem Löffel bilden
- ◆ Eierlikör nach Geschmack gleichmäßig auf die Sahne gießen (halbe Flasche ist dran!)
- ◆ mit Schokostreusel, Schokoblättern ...verzieren
- ◆ die Eierlikörtorte im Kühlschrank aufbewahren.

Der „Boden“ lässt sich gut im Voraus backen und dann einfrieren für den Tag der Fertigstellung und des Genießens. Auch ein bis Tage vor der Feier gebacken schmälert den Geschmack nicht.