

Eierlikör - Birnen - Torte

Zutaten:

4 Eier, 200 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, 200 g gemahlene Haselnüsse, 1 TL Backpulver, 1 EL Speisestärke

600 g Schlagsahne, 2 Sahnesteif, 1 PK Raspel Schokolade Zartbitter, Eierlikör, 1 Dose Birnen

Zubereitung:

4 Eier

200 g Zucker

1 Vanillin-Zucker --- in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes
zu einer sehr cremigen Masse schlagen

200 g Haselnüsse

1 TL Backpulver

1 EL Speisestärke --- miteinander vermengen und vorsichtig unter die Eimasse heben

Die Teigmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glattstreichen und im Backofen bei 175 ° C Umluft ca. 30 – 35 Min backen. Backofen ausschalten und den Kuchen noch ca. 5 Min im Ofen lassen. Danach den Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit dem Eierlikör tränken (ca. 6 Esslöffel).

Die Birnen abtropfen lassen und in Spalten schneiden, den Kuchen damit belegen.

600 g Sahne mit Sahnesteif zu einer festen Masse schlagen, etwas Sahne zur Garnitur in einen Spritzbeutel geben. Restliche Sahne mit der Raspel Schokolade vermengen und auf die Birnen streichen.

Obenauf rundherum Sahnetupfen spritzen und einen Eierlikörspiegel auf die Torte streichen.

Gut gekühlt servieren!