Eierlikör – Rahmtorte

Saftiger Nuss-Schoko-Teig mit Rahmbelag und Eierlikörspiegel!

glutenfrei, weizenfrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:
80g Zucker
80g Butter geschmolzen
1 P. Vanillezucker
5 Eier
200g gemahlene Nüsse
100g Schokostreusel
1 EL helle glutenfreie Mehlmischung
1 TL Backpulver
1 EL Rum

Für den Rahmbelag:
7 Blatt Gelatine weiß
200ml Eierlikör
50g Zucker
150g Sauerrahm
400ml Sahne

Für den Eierlikörbelag:
2 Blatt Gelatine weiß

200ml Eierlikör

Zur Dekoration
100ml Sahne
1/2 P. Vanillezucker
1/2 P. Sahnesteif
Schokoröllchen

1. Den Teig herstellen. Zucker, Vanillezucker, geschmolzene Butter und Eigelb schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen. Nüsse, Mehl, geriebene Schokolade und Backpulver mischen. Eiweiß, Nussmischung und Rum auf die Schaummasse geben und alles locker mit dem Schneebesen vermengen.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Für den Rahmbelag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eierlikör und Zucker verrühren. Die Gelatine mit 3 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter den Eierlikör rühren. Sahne steif schlagen und mit dem Sauerrahm unter den Eierlikör rühren.
3. Um den Kuchenboden einen Tortenring legen und den Rahmbelag darauf verteilen. Etwa 3 Stunden kühl stellen, damit die Masse fest wird.
4. Für den Eierlikörspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine mit einem Esslöffel heißem Wasser auflösen und mit dem Eierlikör verrühren. Auf den Rahmbelag gleichmäßig verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Den Tortenring entfernen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen. Die Torte mit Sahnetuffs verzieren und mit Schokoröllchen belegen.

rezepte-glutenfrei.de