

Eierlikörtorte

Die beliebte Likörtorte mit Nuss-Schoko-Boden und Sahnebelag!
Ein Klassiker und immer beliebt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, nussfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

80g Zucker
80g Butter (ggf. laktosefrei), geschmolzen
1 P. Vanillezucker
5 Eier, getrennt
200g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
100g Zartbitter- oder Vollmilchsenschokostreusel (ggf. laktosefrei)
1 EL helle glutenfreie Mehlmischung
1 TL Backpulver
1 EL Rum

Für den Belag:

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Sahnesteif
2 EL Puderzucker
Eierlikör (ggf. laktosefrei)

1. Den Teig herstellen. Zucker, Vanillezucker, Butter und Eigelb schaumig rühren.

2. Das Eiweiß steif schlagen.
3. Gemahlene Haselnüsse, Schokostreusel, Mehl und Backpulver mischen. Nussmischung und Rum auf die Eigelbmasse geben, aber noch nicht verrühren. Eischnee ebenfalls daraufgeben und nun alles mit dem Schneebesen locker vermengen, sodass ein gleichmäßiger aber luftiger Teig entsteht.
4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 – 55 Minuten backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen.
6. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker fest aufschlagen. Eine Tortenspritze mit etwa 8 EL Sahne befüllen und beiseitelegen.
7. Die restliche Sahne auf den Kuchen streichen. Sahnetuffs am Tortenrand entlang aufspritzen.
8. Eierlikör auf der Tortenoberfläche verteilen und die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.

Nussfrei – Tipp: Gemahlene Erdmandelflocken anstatt Haselnüsse oder Mandeln einsetzen.

Maisfrei – Tipp: Eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos, welche Mehlmischungen maisfrei sind.



rezepte-glutenfrei.de