

EIERLIKÖRTORTE

Zutaten
(für 16 Stück = eine Springform, 26 oder 28 cm Durchmesser)
Teig:
60 ml Albaöl (55 g)
100 g Zucker
5 Eier
200 g gemahlene Mandeln
100 g gehackte Kuvertüre
3 EL Weizenvollkornmehl
1 TL Backpulver
2 EL Rum
Belag:
2 Becher Sahne (400 g)
ca. 100 ml Eierlikör
2 Päckchen Sahnesteif
Schokolade zum Verzieren

Zubereitung
Für den Teig zunächst die Eier trennen. Albaöl und Zucker mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Nach und nach zuerst das Eigelb, dann Mandeln, Kuvertüre und Rum unterheben.
Das Eiweiß solange schlagen, bis es steif ist und glänzt. Den steifen Eischnee abwechselnd mit dem Vollkornmehl-Backpulver-Gemisch unter den Teig heben. Danach in eine gefettete Springform füllen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 40 Minuten bei 180 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.
Für den Belag die Sahne mit Sahnesteif schlagen und gleichmäßig auf den erkalteten Boden streichen. Anschließend mit dem Spritzbeutel auf den Rand Tupfer setzen und diese mit Schokoladendekor verzieren. Eierlikör vorsichtig in die Mitte geben und auf der Torte verlaufen lassen.

Nährwertinformation für ein Stück:
293 kcal | 21 g Fett | 7 g Eiweiß | 16 g Kohlenhydrate | 105 mg Cholesterin

Albaöl®