

# Eierlikörtorte ohne Mehl



Rezept und Foto von Gudrun Fischer

## Zutaten

- 80g weiche Butter
  - 80g Zucker ( ich nehme zur Hälfte Birkenzucker)
  - 1 Pck. Vanillin-Zucker
  - 4 Eigelb (Eier Gr L)
  - 200g gemahlene Mandeln
  - 1  $\frac{1}{2}$  TL (Weinstein)backpulver
  - 150g geraspelte Zartbitterschokolade (Blockschokolade mit Scheibe 3 in der Multi raspeln)
  - 4 Esslöffel Eierlikör
  - 4 Eiweiss
- 
- Füllung: 1/2 Glas Preiselbeeren (je nachdem, wie dick die Füllung sein soll, auch etwas mehr)
  - Belag: 2 Becher Bäckersahne, wer mag zur „Stütze“ noch
  - 1 Tütchen Sahnesteif,

## Zubereitung

Eierlikör Eiweiss mit Ballonschneebeesen steif schlagen und umfüllen Butter mit Flexiröhrelement geschmeidig rühren und Zucker plus Vanillin-Zucker unterrühren, bis die Masse gebunden, glatt und hell wird.

Eigelb nach und nach unterrühren, jedes ca. 2,5 Minuten.

Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd mit Eierlikör in die Buttermasse einrühren. Mit dem Unterhebrührelement, oder vorsichtig mit dem Löffel, den Eischnee einarbeiten.

Teig in einer Springform (nur den Boden einfetten oder mit Backpapier auslegen) bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze oder 155 Grad Heissluft etwa 60 Minuten backen.

Den erkalteten Boden durchschneiden, mit Preiselbeeren bestreichen und die steifgeschlagene Sahne auftragen. Damit der Eierlikör nicht herunterlaufen kann, habe ich lauter Mulden mit einem Löffel eingedrückt. Man kann auch einen schönen Rand aus Sahne spritzen und dann Eierlikör nach Geschmack über die Sahne laufen lassen.. Gutes Gelingen?