Eierlikörmousse-Torte



Perfekt zu Ostern, aber auch zu jeder anderen Gelegenheit ein echtes Highlight! Lockerer Schokoboden trifft hier auf herrlich zarte Eierlikörmousse. Ein echter Traum!

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 4 Std
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Schokoladenbiskuit

- 70 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 90 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 10 g Backkakao

1/2 P. Backpulver

Für den Belag

250g weiche Butter
4 Eier
150 g Puderzucker
350 ml Eierlikör
8 Blätter weiße Gelatine
200 ml Schlagsahne

Für die Deko

Gehackte Pistazien
Zartbitter-Schokoladenraspel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (26 cm Ø) spannen und den Rand einfetten.
3. Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Speisestärke, Backkakao und Backpulver gründlich mischen und auf den Teig sieben. Alles unterheben (nicht verrühren!) bis sich alle Zutaten verbunden haben.
5. Den Teig in die Form füllen und in der Ofenmitte für ca. 25-30 Minuten backen. Anschließend den Boden aus der Form lösen und auf eine Kuchengitter abkühlen lassen.
6. Inzwischen den Belag zubereiten. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Eier trennen.
7. Die Butter mit dem Puderzucker cremig aufschlagen und die Eigelbe unterrühren. Den Eierlikör dazugeben und ebenfalls unterrühren.

8. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. 2-3 Esslöffel von der Eierlikörmasse dazugeben und verrühren. Dann alles zur restlichen Eierlikörmasse geben und gründlich verrühren.
9. Das Eiweiß und Sahne steifschlagen und beides unterheben.
10. Den abgekühlten Schokoboden auf eine Tortenplatte stellen und einen Tortenring umspannen. Die Eierlikörmousse auf den Tortenboden geben und glattstreichen.
11. Mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank parken.
12. Vor dem Servieren nach Lust und Laune dekorieren.