Eierlikör Nusstorte

1/3 Torte

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

6	Eier
6 EL	heißes Wasser
230 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
175 G	Mehl
175 G	geriebene Nüsse
1 PKG	Backpulver

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Eier trennen, das Eiklar steif schlagen.
3. Zucker unterrühren.
4. Nach und nach die Dotter mit dem Wasser einrühren
5. Mehl, Backpulver und die Nüsse vermischen und unter den Teig heben.
6. Die Tortenform gut befetten und bemehlen.
7. Den Teig in die Tortenform geben
   und bei 180° C ca. 30 Minuten goldbraun backen.
8. Danach Auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/3 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

1 PKG	Qimiq Classic oder Vanille
20 G	Staubzucker
500 ML	Schlagobers
100 ML	Eierlikör
1 BLATT	Gelatine

Zubereitung

1. Qimiq mit Staubzucker glatt rühren.
2. Ca. 350 ml Schlagobers unterrühren

   (muss nicht extra aufgeschlagen werden)
3. Sechs Esslöffel Eierlikör mit einrühren.
4. Die Fülle etwas kalt stellen.

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zubereitung

1. Die Torte halbieren und mit der Eierlikörcreme füllen.
2. Deckel vorsichtig rauf geben.

   (Füllung ist eher flüssig).
3. Das restliche Schlagobers steif schlagen und die Torte damit verzieren.
4. Die Torte für eine Stunde kalt stellen.
5. Für die Eierlikörglasur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken.
6. Mit zwei Esslöffeln Wasser in einem Topf erhitzen und komplett auflösen.
7. Zum restlichen Eierlikör geben, gut verrühren und vorsichtig über die fertig dekorierte Torte gießen.
8. Danach die Torte nochmals eine Stunde kalt stellen.

SEMINAR BÄUERINNEN