

## Eierlikörtorte

Rührteig

80 g Margarine  
100 g Zucker  
5 Eigelb  
200 g Mandeln  
100 g geriebene Schokoladen  
1 TL Backpulver  
2 El Rum  
2 El Eierlikör  
5 Eiweiß

Eiweiß steif schlagen.

Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Rum und Eierlikör dazu geben.

Die Eigelb einzeln unterrühren bis eine cremige Masse entstanden ist.

Mandeln, Schokolade und Backpulver vermischen und unter die Masse ziehen.

Das Eiweiß unterheben.

Eine Springform einfetten und ausbröseln.

Den Teig einfüllen und bei 180° ca. 40 Min. backen.

Den kalten Boden mit 2 Becher geschlagener Sahne bestreichen, mit einem Löffel die Sahne „wellig“ eindrücken oder den Rand mit Sahnetupfen umspritzen.  
Zum Schluss die Sahne mit Eierlikör begießen.

### Extratipp:

Der Boden kann man schon im voraus backen.

Dann den kalten Boden 1 oder 2 Tage in Alufolie einschlagen oder in Alufolie eingepackt einfrieren.

