

Anetts Schoko-Eierlikör-Torte

Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser

Zutaten für den Schokoladenbiskuit

8 Eier, getrennt
160 g Zucker
140 g Mehl
30 g Kakopulver schwach entölt

Zutaten für die Eierlikörcreme

250 ml Milch
Mark einer ½ Vanilleschote
18 g Maisstärke

250 g Butter, weich
80 g Puderzucker
circa 100 ml Eierlikör (nach
Geschmack auch mehr)

50 g Schokoladenraspel

Zutaten für den Überzug

circa 600 g Rollfondant
gelbe Lebensmittelfarbe (Paste)
Dekoration nach Belieben

Zubereitung Schokoladenbiskuit

Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze; 170°C Umluft) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden und den Rand NICHT fetten!

Die Eier sorgfältig trennen. Dann zuerst das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel zu schnittfestem Eischnee aufschlagen. Nach und nach die Hälfte des Zuckers (80 g) einrieseln lassen. Nun das Eigelb zusammen mit dem restlichen Zucker zu einer hellgelben cremigen Masse aufschlagen und über das Eiweiß geben. Das Mehl mit dem Kakaopulver vermischen und die Mehl-Kakaomischung über die Ei-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig sofort in die Springform füllen und direkt backen circa 30-35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Dann mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Boden durchgebacken ist. Den Boden bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und möglichst Zugluft vermeiden.

Zubereitung Creme

200 ml Milch zusammen mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Währenddessen 50 ml Milch mit der Maisstärke verrühren. Die aufgekochte Vanille-Milch vom Herd nehmen und die Stärke-Milch Mischung unterrühren. Dann die Masse wieder auf den Herd stellen und mindestens 1 Minute unter ständigem Rühren kochen. Den Pudding sofort in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen und esslöffelweise den Pudding hinzufügen, zum Schluss den Eierlikör unterrühren. Am Ende die Creme abschmecken und je nach Belieben weiteren Eierlikör dazugeben.

Torte zusammensetzen

Den Biskuitboden waagrecht zweimal durchschneiden, so dass drei dünne Böden entstehen. Auf den untersten Boden 200 g der Eierlikörcreme gleichmäßig verteilen und die Hälfte der Schokoladenraspel darüber streuen. Den zweiten Boden darüber setzen und mit nochmals 200 g Creme bestreichen, die restlichen Schokoraspel gleichmäßig auf der Creme verteilen. Nun den dritten Boden als Abschluss oben drauf setzten. Die gesamte Torte mit der verblieben Creme dünn einstreichen und danach kalt stellen.

Zubereitung Überzug

Den Rollfondant einfärben, dazu je nach Wunsch die Pastenfarbe hinzufügen und gründlich mit Puderzucker verkneten bis der Fondant gleichmäßig durchgefärbt und geschmeidig ist. Den Fondant auf einer Silikonmatte oder Arbeitsplatte 3 mm dünn ausrollen. Nun die Torte aus der Kühlung nehmen, mit der Fondantdecke einschlagen und nach Belieben dekorieren.

Tipp: Den Fondant legt man vorsichtig auf die Torte und oben beginnend drückt man ihn vorsichtig auf den Tortenrand und arbeitet sich kreisförmig nach unten. Dabei den Fondant nicht ziehen, sonst reißt er! An der Tortenplatte angekommen, steht noch Fondant über. Der wird mit einem Messer abgeschnitten. Der überschüssige Teig kann verknetet und zu Deko verarbeitet werden.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!