Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Eierlikör-Wölkchen Torte

Zutaten:

Für den Teig:

- 150 g Zucker
- 150 g Butter, Zimmertemperatur bzw. weich
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 4 Eier
- 1,5 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz

Für die Füllung:

- 250 g Wildpreiselbeeren oder Kirschgrütze
- 750 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif (oder Gelatine, kalt löslich)
- 50 g Puderzucker

Für die Eierlikörglasur:

- 155 ml Eierlikör
- 100 ml Sahne
- 1 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Tortenglasur, hell (für 250 ml Flüssigkeit)

Extra

- Schokoladen-Tröpfchen und gehackte Pistazien zum Dekorieren

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

In einer Schüssel die Eigelbe, den Zucker, Vanillezucker und die zimmerwarme, weiche Butter mit einem elektrischen Handrührgerät 10 Minuten weiß schaumig schlagen.

Kakao mit Backpulver mischen.

Nun das Kakao-Backpulvergemisch und die Nüsse mit der Eiermasse vermischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine runde, gefettete Springform (Durchmesser: 24 cm) geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 35 Minuten backen.

Tipp: vor dem Herausholen mit einem Holzspieß oder Zahnstocher prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist. Wenn nicht, weitere 5-10 Minuten weiterbacken.

Den Boden abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen den Teig mit einem Brotmesser quer halbieren.

In der Zwischenzeit die Sahne etwas schlagen, danach das Sahnesteif und Puderzucker hinzufügen und alles steif schlagen.

Auf den ersten abgekühlten Boden die Preiselbeeren (oder die Kirschgrütze) gleichmäßig verteilen. Dann die Hälfte der Sahne vorsichtig über die Preiselbeeren verteilen. Den zweiten Biskuit aufsetzen und die restliche Sahne darauf streichen. 30 Minuten kühlstellen.

Für die Eierlikörglasur 100 ml Sahne mit Tortenglasur und 1 EL Puderzucker vermischen und rührend aufkochen, dann Eierlikör zugeben und kurz erhitzen. Anschließend mit einem Löffel den Eierlikör auf der Sahne verteilen.

Die Torte ca. 3-4 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Pistazien und Schokoladentröpfchen bestreuen.