

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de

Tel: +49 40 254 055 55

Web: www.michelsen-versand.de



Eierlikör-Sahnetorte mit Schokorand

Zutaten Biskuit (Springform 26 cm):

4 Stück(e) Eier

120 g Zucker

20 g Vanillezucker

120 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Füllung:

500 ml Sahne

3 Packet(e) Sahnesteif

70 g Puderzucker

120 ml Eierlikör

Dekoration:

150 ml Eierlikör

1 Packet(e) Tortenguss (klar)

1 Packet(e) Schokoraspel

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 3 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Biskuit backen:

1.

1. Eier mit Zucker und Vanillezucker etwa 5–6 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse hell und luftig ist.
2. Mehl und Backpulver mischen, vorsichtig unterheben.
3. Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
4. Vollständig auskühlen lassen, dann einmal waagerecht durchschneiden.

Sahnecreme zubereiten:

1.

1. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen.

2. Eierlikör vorsichtig unterheben, sodass eine luftige, stabile Creme entsteht.

Torte füllen:

1.

1. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen.
2. Die Eierlikör-Sahne darauf verteilen und glatt streichen.
3. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.

Eierlikör-Spiegel:

1.

1. Eierlikör mit Tortenguss nach Packungsanleitung leicht erhitzen, bis er andickt.
2. Gleichmäßig auf die Tortenoberfläche geben und fest werden lassen.

Dekorieren:

1.

1. Die Torte rundum mit Schokoraspeln verzieren.
2. Mit kleinen Schoko-Ostereiern dekorieren – fertig ist deine festliche Ostertorte.