



# Eierlikör trifft Schwarzwald: Frische Kirsch-Eierlikörtorte

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



Springform ( 20 cm Durchmesser)

Ein kleines Likörchen gefällig? Na klar, das gönnt man sich gerne. Besonders gerne, wenn er sich in einer luftigen Mousse mit Joghurt und Orange versteckt. Das eigentliche Highlight ist aber das Kirschkompott, das der Torte eine fruchtige Note verleiht.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Boden, aber nicht den Rand der Springform einfetten.

- 2 -

Für den Teig Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Ei mit Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, zerlassene Butter unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Kakao und Mandeln vermengen, unter den Teig heben. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, unter den Teig ziehen. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen 10 - 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Kirschfüllung Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Speisestärke mit Zucker und 4 EL von dem Saft anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen, angerührte Stärke und Zimt einrühren, kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und Kirschen einrühren, abkühlen lassen. Kirschkompott auf den Biskuitboden streichen.

- 5 -

Für das Mousse Joghurt mit Puderzucker, Eierlikör, Orangensaft und Orangenschale glatt rühren. Gelatine-Fix nach Packungsanleitung auflösen und unter die

## Zutaten für 1 Torte

### Für den Teig

10 g Butter  
1 Ei  
1 Eigelb  
20 g Puderzucker  
35 g Mehl  
10 g Kakao  
35 g gemahlene Mandeln  
2 Eiweiß  
20 g Zucker

### Für die Kirschfüllung

1 Glas Sauerkirschen (325 g Abtropfgewicht)  
20 g Zucker  
30 g Speisestärke  
1 Prise(n) Zimt

### Für die Eierlikör-Mousse

120 g Joghurt  
140 g Eierlikör  
2 Esslöffel Orangensaft  
1 Teelöffel geriebene Orangenschale  
30 g Puderzucker  
1 Päckchen Gelatine-Fix  
170 g Sahne

### Besonderes Zubehör

## Eierlikör trifft Schwarzwald: Frische Kirsch-Eierlikörtorte

Joghurt-Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

- 6 -

Eierlikör-Mousse auf dem Kirschkompott verstreichen, 4 Stunden kaltstellen.