

## Mit Schwipps und Schokolade: Nougat-Eierlikörtorte

VORBEREITEN

4  
Std.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



Dann ist diese Torte aus saftigem Nougatboden und einer sündhaft leckeren Creme aus weißer Schokolade und Sahne genau das Richtige für dich. Hier ist jeder Bissen etwas Besonderes. Und weil wir Eierlikör lieben, kommt er gleich doppelt in die Torte: Sowohl der Boden als auch die Creme haben einen ordentlichen Schwipps. Was soll der Geiz!

- 1 -

Für die Creme Sahne erwärmen. Weiße Schokolade und Butter in der warmen Sahne schmelzen, Eierlikör unterrühren. Creme mindestens 4 Stunden kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Springform einfetten.

- 3 -

Für den Boden Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Öl und Eierlikör einrühren. Nougat schmelzen und unterrühren.

- 4 -

Mehl mit Speisestärke, Salz und Backpulver vermengen, unter den Teig heben. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen 60 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Tortenboden mit einem langen Messer waagrecht durchschneiden. Gekühlte Creme aufschlagen und eine Hälfte auf dem unteren Boden verstreichen.

- 6 -

Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und Rand mit übriger Creme

### Zutaten für 1 Torte

#### Für die Creme

200 g Sahne  
400 g weiße Schokolade  
100 g Butter  
200 ml Eierlikör

#### Für den Boden

3 Eier  
130 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 ml Pflanzenöl (geschmacksneutral)  
125 ml Eierlikör  
100 g Nougatmasse  
65 Mehl  
65 g Speisestärke  
1 Prise(n) Salz  
1 1/2 Päckchen Backpulver

#### Zum Verzieren

3 Esslöffel Kakao

#### Besonderes Zubehör

Springform ( 20 cm Durchmesser)

Du hast genug von Möhrenkuchen, Osterlamm und Co.?

## Mit Schwipps und Schokolade: Nougat-Eierlikörtorte

einstreichen, mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.