

# Eierlikör Torte

## Zutaten (ø 20cm)

200g Zucker  
5 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
¼ Liter Öl  
¼ Liter Eierlikör  
250g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

100g Kuvertüre schmelzen

200ml Sahne  
100g Frischkäse  
½ Päckchen Sahnesteif  
2 EL Eierlikör  
Etwas Eierlikör zur Deko



- 1) Gebt Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rührt alles schön durch bis die Masse cremig wird. Nach und nach Öl und Eierlikör hinzugeben und weiter rühren. Im Anschluss noch Mehl und Backpulver vermengen und ebenfalls unterrühren.
- 2) Legt die Springform mit Backpapier aus und fettet die Ränder ein. Füllt den Teig in die Form. Bei 180 Grad Umluft backt der Kuchen für etwa 60 Minuten. Am Ende der Backzeit solltet ihr die Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 3) Für die Creme:  
Schlagt die Sahne und lasst dabei Sahnesteif einrieseln. Gebt den Frischkäse unter die Sahne und verrührt alles kurz. Dann den Eierlikör unterheben.
- 4) Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, teilt ihr ihn in drei Tortenböden. Schmelzt die Kuvertüre und verteilt sie gleichmäßig auf allen drei Böden. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel und gebt etwas Creme auf dem ersten Tortenboden. Ihr könnt die Tupfen mit ein wenig Eierlikör beträufeln. Dann den zweiten Tortenboden auflegen und ebenso verfahren. Auch bei dem dritten Tortenboden geht ihr ebenso vor. Ihr könnt die Torte auch mit kleinen essbaren Ostereiern verzieren.