

Rezept des Monats

Eierlikör - Ostertorte

Für den Boden

80 g	Butter oder Margarine
100g	Zucker
5	Eigelb
200g	gemahlene Mandeln
100g	Kuvertüre
1TL	Backpulver
2EL	Rum
1	Gläschen Eierlikör

Das Fett schaumig schlagen und 80g Zucker unterrühren.

Gemahlene Mandeln, geraspelte Kuvertüre, Backpulver, Rum und Eierlikör zugeben und einrühren.

Eiweiß mit 20g Zucker schaumig schlagen. Ein drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Kuvertüre-Masse einrühren, den Rest anschließend unterheben.

Den Teig in eine Springform geben und bei 180°C backen.

Für den Belag

2P	Waffelröllchen am Rand des Tortenringes anbringen (Schachbrett)
200g	Butter
100g	Puderzucker
1P	Vanillezucker
3	Eigelb
1/4l	Eierlikör
8Blatt	Gelatine
2B	Sahne

Butter und Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren.

Eierlikör und 8 Blatt Gelatine aufgelöst der Masse zugeben.

3 Eiweiß steif schlagen und zwei Becher Sahne steif schlagen.

Zuerst das Eiweiß und dann die Sahne unterheben. Masse einfüllen und zum Schluß mit Sahne verzieren.

Guten Appetit wünscht

LUTZ Haushaltswaren und Geschenke
Schützenstraße 1
86424 Dinkelscherben
Tel. 08292 / 959930

Ihr Partner für Tisch und Küche.