



## Schoko - Eierlikör Torte mit Fruchtfüllung

*Für eine ovale Form 16x20 oder eine runde Springform mit 18 cm ø*

### Schokoladenbiskuit

- 4 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 75 g Mehl
- 45 g Kakao
- ggf. etwas Tonkabohnenabrieb
- zum Tränken: ca. 150 ml Eierlikör

Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze aufheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Salz zu Eischnee schlagen. Das Eigelb mit 4 El warmem Wasser schön schaumig aufschlagen. Dabei nach und nach den Zucker untermixen. Die Masse schlagen bis sie hell und dicklich wird. Anschließend den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Kakao mischen und über die Masse sieben. Tonkabohnenabrieb hinzufügen Alles vorsichtig unterheben. Den Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen und ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Anschließend den Biskuit aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Abkühlen lassen.

### **Fruchtfüllung** *(diese kann gut schon am Vortag zubereitet werden)*

- 200 g gemischte Beeren (ich habe TK Früchte genommen)
- Saft ½ Zitrone
- 120 g Gelierzucker 1:2

Die Beeren auftauen lassen und zusammen mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker aufkochen. 3-4 Minuten kochen und anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.

### **Meringue-Buttercreme**

- 150 g Eiweiß (von ca. 5 Eiern)
- 1 Prise Salz
- 230 g Zucker
- ggf. 1 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
- 270 g weiche Butter
- etwas Vanilleessenz
- ggf. etwas Eierlikör

Eiweiß, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und auf ein Wasserbad (mittlere Hitze) stellen. Das Eiweiß-Zuckergemisch beständig rühren (nicht schlagen!) und dabei auf ca. 75-80 Grad bringen (dadurch werden evtl. vorhandene Bakterien abgetötet). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Mixgerät oder der Küchenmaschine so lange zu steifem, glänzendem Schnee schlagen bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Dabei könnt ihr auf Wunsch auch etwas gelbe Lebensmittelfarbe hinzufügen. Anschließend schlägt ihr die weiche Butter mit der Vanille in einer separaten Schüssel sehr cremig. Wichtig: Beide Massen sollten die gleiche Temperatur haben! Nun rührt ihr die Meringuenmasse vorsichtig mit einem Schneebesen unter die aufgeschlagene Butter. Auf Wunsch kann nun auch der Eierlikör hinzugefügt werden. Die Buttercreme sollte eine seidige cremige Konsistenz haben.

### **Fertigstellung:**

Den Schokoladenbiskuit zwei Mal waagrecht durchschneiden, so dass ihr drei Schichten erhaltet. Eine eventuelle Wölbung des Kuchens zuvor gerade schneiden. Die untere Schicht auf einen Kuchenteller legen und mit Eierlikör tränken. Ca. 2-3 gute Esslöffel Buttercreme darauf verteilen. Ich habe etwas Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle gefüllt und damit am Rand eine "Sperrschicht" gespritzt, so dass die Fruchtfüllung nicht nach außen austreten kann. Die Fruchtfüllung auf der Buttercreme verteilen und die zweite Biskuitschicht auflegen. Diese ebenfalls mit Eierlikör tränken und mit Buttercreme und Fruchtfüllung, wie oben beschrieben, bestreichen. (Ich hatte etwas Fruchtfüllung übrig) Die letzte Biskuitschicht auflegen und die Torte rundherum erst einmal dünn mit Buttercreme bestreichen (dadurch werden Krümel gebunden). Für eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend bestreicht ihr die Torte ein zweites Mal mit der restlichen Buttercreme und verziert sie z. B. mit Ostereiern, Buttercreme und Schokokugeln.

Die Torte kann/sollte nun mindestens eine Nacht durchziehen. Sie hält sich problemlos 2-3 Tage im Kühlschrank.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>