

Eierlikör-Sahne-Torte

Zubereitung für etwa einen Kuchen (? Portionen)

450g des Sandkuchens, 150 ml Eierlikör, 150 ml Milch und 400 ml Wasser abwiegen. Den Sandkuchen grob zerkleinern und in Eierlikör, Milch und Wasser zusammen mindestens 20 Minuten einweichen lassen. Die eingeweichte Kuchenmasse bei maximaler Geschwindigkeit 30 Sekunden lang, feinst pürieren. 300g Smoothbrot Mischung mit einem Schneebesen o. ä. unterheben.

Eine Torten-Form oder kleine Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen und Kuchenmasse hineingeben. Mithilfe von Klarsichtfolie die Form luftdicht umwickeln.

Im Konvektomat:

Die umwickelte Form mit der Kuchenmasse bei 115 °C Volldampf, für ca. 60 Minuten dämpfen. Die Kerntemperatur, sollte 90 °C betragen., Überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit verlängern.

Den fertigen Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen. Sahne mit Hilfe von Sahnesteif aufschlagen und auf die Torte geben. Mit einem Löffel kleine Mulden hinzufügen und einfrieren (so lässt sich der Kuchen hinterher am besten aus der Silikonform lösen).

Die Torte bei Bedarf auftauen lassen. Eierlikör mit etwas ViscoClear andicken (1-2g pro 100ml). Den angedickten Eierlikör in die Mulden geben, anschneiden und servieren.

Tipp: Sie können die halbgefrorene Torte bereits in Stücke schneiden und sich den Kuchen so auf Vorrat produzieren. Sie geben nach dem Auftauen nur noch die Eierlikörcreme auf die Sahne.

Zutaten	Tortenboden
225 ml	Eierlikör
225 ml	Milch
600 ml	Wasser
450 g	Sandkuchen
300g	Smoothbrot Mischung

Zutaten	Eierlikör-Sahne-Topping
350ml	Sahne
1Pck.	Sahnesteif
100 ml	Eierlikör
1-2g	ViscoClear



Nährwerte pro Stück (etwa 120g) Eierlikör-Sahne-Torte

Brennwert/ Kalorien	485 kJ/ 116 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,9 g 1,2 g
Kohlenhydrate davon Zucker	6,9 g 1,9 g
Ballaststoffe	3,9 g
Eiweiß	4,3 g
Salz	0,1 g