

## Eierlikörtorte

### Zutaten:

5 Eier getrennt  
120 g Staubzucker  
80 g Butter  
200 g Walnüsse gem.  
100 g Schokolade ger.  
1 1/2 TL Backpulver  
1 EL Rum  
1 EL Eierlikör  
280 ml Schlagobers  
1 KL Vanillezucker  
1 Pkg. Sahnesteif  
Eierlikör für die Deko  
Schokoraspel für die Deko



### Zubereitung:

Backrohr auf 200° vorheizen. Eier trennen, Eiklar mit 25 g Zucker steif schlagen. Butter mit restlichem Zucker cremig aufschlagen, nach und nach Dotter zugeben. Nüsse gut mit Backpulver vermischen, mit geriebener Schokolade unter den Butterabtrieb mixen. Rum und Eierlikör untermengen. Tortenform (26 cm) fetten und bemehlen, ca. 45 min backen (bitte unbedingt 10 min vorher Kontrolle, hängt sehr vom Backrohr ab).

Torte gut auskühlen lassen. Schlagobers mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, Torte damit bestreichen, ca. 1/3 für die Deko aufheben.

Eierlikör auf der Torte glatt streichen, mit Schokostreusel dekorieren und restliches Obers mit dem Dressiersack auf der Torte drapieren.

Fertig ist die perfekte Ostertorte!