

# Eierlikörtorte

## Teig:

5 Eigelb  
5 Eiweiß  
160g Zucker  
200g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
1 Msp. Nelken  
1,5 EL Kakao

## Belag:

3 Schnapsgläser Wasser  
1 Rumaroma  
3 Becher Sahne  
3 Sahnesteif  
Eierlikör

## Zubereitung:

Eiweiß zu Eisschnee schlagen.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen.

Die Eigelbmasse mit Zimt, Nelken und Kakao vermengen.

Den Eisschnee auf die Masse geben.

Über den Eisschnee die Mandeln und das Backpulver geben und alles mit einem Schneebesen langsam vermengen.

Den Boden bei 175 Grad umluft ca. 30 Minuten backen.

Den abgekühlten Boden mit dem Rumwasser tränken.

Die Sahne steif schlagen und auf den Boden verteilen.

Ein bisschen Sahne für den Rand aufheben.

Mit Eierlikör und Schokodekor verzieren.