

Eierlikör Creme Torte im Glas, mit Kakao Teigboden

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Portionen: 12 Stück

Zutaten Teig:	Einheit
Mehl	500g
Milch	200ml
Butter	250g
Kristallzucker	200g
Eier (M)	4 Stück
Kakao	3 Esslöffel
Vanillezucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Butter und Mehl für die Backform	
Für die Eierlikör Creme/Füllung:	
Frischkäse Natur	250g
Eierlikör	50ml
Schlagobers	250g
Kristallzucker	2 Esslöffel
Vanillezucker	1 Pkg.
Marillenmarmelade	5 Esslöffel



Foto: © Markus Leingruber · www.spezialithek.at

- 1) Für den Kuchenteig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2) Die Eier einzeln zugeben und jeweils mind. Eine Minute gut aufschlagen. Dann die Milch und den Kakao in den Kuchenteig rühren.
- 3) Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C vorheizen. Das Backblech gut einfetten und mehlieren.
- 4) Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in die Teigmasse nach und nach einsieben. Zum Schluss wenn nötig etwas Milch oder Mineral/Soda Wasser hinzufügen und den Kuchenteig zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- 5) Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen und im Backofen bei Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C backen.
- 6) In der Zwischenzeit rasch den Frischkäse mit einem Mixer glatt und cremig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eierlikör begeben und gut unterrühren.
- 7) Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig jedoch zügig in die Frischkäsemasse unterheben.
- 8) Mit einem Ausstecher für die Tortengläser passende Teigkreise ausstechen und etwas Marillenmarmelade bestreichen.
- 9) Die Gläser abwechselnd, beginnend mit dem Teig und der Eierlikörcreme befüllen. Zum Abschluss mit Cremetupfen ausgarnieren.

Tipps: Die Eierlikörcreme eignet sich auch hervorragend als Dessert oder als Creme für Tiramisu.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at