



Eierlikör-Kuchen

Zutaten:

- 1 Tafel (100 g) Zartbitterschokolade
- 5 Eier
- 80 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 EL Rum
- 8 EL Eierlikör
- 1 EL Kakao
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 2 Becher (je 200 g) Schlagsahne
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 1 Pck. Sahnefestiger
- 1/2 Pck. Raspel Schokolade

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Butter oder Margarine und Zucker cremig rühren. Den Rum, 2 EL Eierlikör, Kakao, Mandeln, Backpulver und die Zartbitterschokolade einrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. In Springform (24 cm) füllen, bei 200 Grad 25-30 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger steif schlagen, 1/4 für Deko beiseitestellen.

Kuchendecke und -rand mit Sahne bestreichen. Mit Sahnetupfen verzieren. Restlichen Eierlikör in die Mitte geben und verlaufen lassen. Mit Sahne und Raspel-Schokolade fertig dekorieren.