



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.