

Pb, 13. 2. 1999

Eierlikörtorte

Teig:

80g Butter

80g Zucker

1 P Vanillinzucker

5 Eigelb + 5 Eiweiß

200g gem. Mandeln o. Nüsse

100g geriebene Schokolade

2 El Rum

1 Tl Backpulver

20 – 25 Min. auf 200° backen

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

½ 1 Sahne

¼ 1 Eierlikör

1 P weiße Gelatine

Kirschen auf Boden

Sahne schlagen, Eierlikör dazu

Gelatine dazu

Auf den Kuchen geben,

im Kühlschrank erkalten lassen