



Eierlikörtorte mit Löffelbiskuit

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

400 g Löffelbiskuits
5 Eigelb
250 g Butter (Roombotter)
200 g Puderzucker (Bastardzucker)
150 ml Eierlikör
100 ml Rum
100 ml Kaffee, starker
200 ml Sahne
2 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Sahnesteif

NÄHRWERT

Calories: 5575 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Butter, Puderzucker, Eigelb und Eierlikör schaumig rühren (ca. 20min. damit die Creme schön locker wird).

Rum und Kaffee mischen.

In eine Springform die erste Schicht Löffelbiskuit legen, mit dem Rum - Kaffeegetränk beträufeln, Creme darauf geben, wieder Löffelbiskuit und beträufeln und mit Creme abschließen.

Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte mit Sahnetupfern garnieren.