

# Pflaumen-Eierlikör-Torte

## Zutaten | 12 Stücke

Tortenboden:

80 g	Butter
80 g	Zucker
5	Eier
200 g	gemahlene Nüsse
100 g	geraspelte Vollmilchschokolade
1 TL	Backpulver
1 EL	Rum
1 EL	Weinbrand
1 EL	Öl zum Ausfetten der Springform
Füllung:	
400 g	Pflaumenmus
200 g	Backpflaumen
1 L	Schlagsahne
1 Pck.	Vanillezucker
200 ml	Eierlikör

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Für den Tortenboden Butter und Zucker miteinander verrühren und schaumig schlagen.
- Die Eier trennen und das Eigelb unter die Masse rühren.
- Nüsse, Schokolade, Backpulver, Rum und Weinbrand dazugeben und unterrühren.
- Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- Die Teigmasse in eine gefettete Springform geben und bei 165°C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.
- Boden auskühlen lassen und einmal durchschneiden.
- Backpflaumen mit dem Pflaumenmus pürieren und auf den unteren Tortenboden streichen.
- Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Die Hälfte der Sahne auf die Pflaumenmasse geben, glatt streichen und den zweiten Boden vorsichtig darauf legen.

- Die Torte rundherum mit Sahne bestreichen und mit Sahnetupfern verzieren.
- Den Eierlikör in die Mitte geben und verlaufen lassen.

### Tipp:

Die Torte schmeckt sehr gut, wenn sie am Tag vorher zubereitet wird und Zeit zum durchziehen hatte.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 218 g:

### Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
696 kcal	51,4 g	44,7 g	9,64 g	134 mg