

Schwedentorte

26 cm Ø

Zutaten:

4 Eigelb,
4 Esslöffel lauwarmes Wasser,
150 g Zucker,
50 g Blockschokolade,
150 g Haselnüsse gemahlen,
1 Esslöffel Speisestärke,
½ Päckchen Backpulver,
4 Eiweiß.

Die 4 Eiweiß zu festem Schnee aufschlagen. Die anderen Zutaten schaumig rühren und den Eischnee unterheben. Die Masse in eine gefettete Springform geben und etwa 1 Stunde bei 180° C backen.

Belag:

½ l Sahne,
1 Päckchen Vanillinzucker,
2 Päckchen Sahnesteif,
1 Esslöffel Zucker.

Die Zutaten für den Belag zusammen steif schlagen und auf den kalten Boden streichen.

Zum Schluss mit Eierlikör überziehen und kalt stellen.