

# Rezeptideen mit Albaöl



## Eierlikörtorte

### Zutaten

(für 16 Stück = eine Springform,  
26 oder 28 cm Durchmesser)

### Teig:

60 ml Albaöl (55 g)  
100 g Zucker  
5 Eier  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g gehackte Kuvertüre  
3 EL Weizenvollkornmehl  
1 TL Backpulver  
2 EL Rum

### Belag:

2 Becher Sahne (400 g)  
ca. 100 ml Eierlikör  
2 Päckchen Sahnesteif  
Schokolade zum Verzieren

### Nährwertinformation

1 Stück enthält:  
293 Kalorien  
21 g Fett  
7 g Eiweiß  
16 g Kohlenhydrate (≈ 1,5 BE)  
105 mg Cholesterin

### Zubereitung

Für den Teig zunächst die Eier trennen. Albaöl und Zucker mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Nach und nach zuerst das Eigelb, dann Mandeln, Kuvertüre und Rum unterheben. Das Eiweiß solange schlagen, bis es steif ist und glänzt. Den steifen Eischnee abwechselnd mit dem Vollkornmehl-Backpulver-Gemisch unter den Teig heben. Danach in eine gefettete Springform füllen.

Backen: ca. 30 bis 40 Minuten bei 180 °C Heißluft auf der mittleren Schiene.

Für den Belag die Sahne mit Sahnesteif schlagen und gleichmäßig auf den erkalteten Boden streichen. Anschließend mit dem Spritzbeutel auf den Rand Tupfer setzen und diese mit Schokoladendekor verzieren. Eierlikör vorsichtig in die Mitte geben und auf der Torte verlaufen lassen.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: [www.albaeol.de](http://www.albaeol.de)