

Jägertorte

für 1 Torte (ca. 10 Personen)

Zutaten

150g Margarine
100g Zucker
4 Eigelb
150g gemahlene Haselnüsse
80 g Nesquick
1 ½ TL Backpulver

4 Eiweiss
etwas Salz

1 Glas Preiselbeeren
½ Liter Rahm
2 Sahnesteif
1 Vanillezucker
2 Esslöffel Rum
Eierlikör



Zubereitung

Bis und mit Backpulver alles mixen

4 Eiweiss mit **1 Prise Salz** steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen

Backform mit Backpapier auslegen (oder fetten und mit Paniermehl bestreuen)

Offen auf 160 Grad vorgeheizten und auf der 2. untersten Schiene ca. 40 Minuten backen

Auf den noch warmen Boden **1 Glas Preiselbeeren** (ca. 300g) verteilen

½ Liter Rahm mit **2 Sahnesteif** und **1 Vanillezucker** schlagen. Am Ende noch **2 Esslöffel Rum** drunter mixen. Und auf den abgekühlten Tortenboden verteilen. Noch etwas kühlstellen

Eierlikör auf Sahne streichen