



## Backtipp zu Ostern – Maria's HoflikÄrtorteÄ

### Beitrag

**Ein kulinarischer Klassiker zu Ostern –Ä Backtipp zu Ostern für die Leser der Samerberger Nachrichten – Maria's HoflikÄrtorteÄ**

Maria vom Hofladen Wastlhof empfiehlt – natürlich mit eigenen Eiern von glücklichen HÄhnern – eine leckere HoflikÄrtorte und verrät uns ihr Rezept – siehe Anlage.

**Foto und Rezept: Maria Riepertinger, Wastlhof, Prien-Elperting**

# Maria's Hoflikörtorte

Für den Boden:

Eischnee aus 5 Eiweiß herstellen,  
5 Eigelb mit 80g Zucker, 80g weicher Butter,  
1 Pack Vanillezucker schaumig rühren,  
200g gemahlene Nüsse, 100g Blockschokolade  
gerieben, 2 TL Backpulver, 1 El Rum zugeben.

Eischnee unterheben.

Bei 160 Grad 60 Minuten backen.

Belag:

500 ml Sahne mit 1 Packerl Sahnesteif und 1 TL  
Zucker steif schlagen.

Mit Hilfe eines Tortenrings auf den abgekühlten  
Boden streichen. Einen Teil der Sahne für den  
mit Sahne gespritzten Rand verwenden.

Feinen Hoflikör auf die Sahne geben, bis die  
Sahne bedeckt ist.

Mit Raspelschokolade verzieren. Kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Maria vom  
Wastlhof



## Kategorie

1. Gastronomie



## Schlagworte

1. Chiemgau
2. Chiemsee
3. MÄ¼nchen-Oberbayern
4. Ostern
5. Prien
6. Wastlhof