

Adventstorte

Einfach und schnell



SPARGELHOF
Bolhuis

Mürbeteig

- 100 g Mehl
- 80 g Butter
- 80 g Zucker

Den Teig auf Backtrennpapier ausrollen, mit der Gabel einstechen und bei knapp 200°C kross backen.

Rührteig

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 120 g gem. Nüsse
- 2 EL Kakao
- 1 TL Mehl
- 2 TL Backpulver

Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Nüsse mischen und im Wechsel mit den Eiern zu der Masse geben. Den Teig in eine gefettete Backform geben und bei 180° C ca. 35 Minuten backen.

Füllung

- Gut 1/2 l Sahne
- 3,5 EL Preiselbeeren
- Bolhuis' Eierlikör

Den Mürbeteigboden hauchdünn mit Preiselbeeren bestreichen. Den Rührteigboden auflegen. Sahne und Preiselbeeren im Wechsel schichten. Sahne zurückhalten und davon einen engen Rand aus Sahnehäubchen spritzen. Die Mitte mit Eierlikör bedecken.