

# Eiercognac-Torte mit HUG Meringues

Rezept für 10–12 Personen

## Zutaten

### Für den Eierlikör:

- 3 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 2.5 dl Halbrahm
- 0.25 dl Wasser
- 0.75 dl Grand Marnier oder  
Kirsch (je nach Belieben)

### Für die Torte:

- 1 heller Tortenboden  
(Durchmesser 24 cm)
- 5 dl Vollrahm
- 2 Beutel Rahmhalter
- 5 EL Puderzucker
- 100 g geröstete Mandeln
- 100 g HUG Meringues  
Schokoladenpulver

## Zubereitung

- Eigelb, Zucker und Halbrahm gut mischen, anschliessend Grand Marnier und Wasser dazugeben und kühlstellen. Nach Belieben kann ein Teil des Alkohols durch Wasser ersetzt werden.
- Den Tortenboden halbieren und jeweils die obere Seite mit Eierlikör tränken.
- 5 dl Vollrahm mit Rahmhalter steif schlagen. 5 EL Puderzucker mit 6 EL Likör vermischen und unter den Rahm ziehen.
- Meringues in Knisterbeutel zerdrücken. Grobe Stücke (ca. 70 g) beiseitelegen. Die feinen Stücke können der Rahmmasse beigegeben werden.
- Füllung zwischen, auf und um die Tortenböden verteilen.
- Mandelscheiben rösten, auskühlen lassen und den Tortenrand damit einstreuen.
- Die groben Meringues Stücke auf der Torte verteilen, mit Schokoladenpulver dezent bestreuen.
- Torte kaltstellen und in 10–12 Stücke schneiden.



Dessert-Kreation  
von Nicole S.