

Baileys-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

50 g Zartbitterschokolade
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen



Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
4 EL kaltes Wasser
200 ml Whiskeylikör, z.B. Baileys
600 g kalte Schlagsahne
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Tränken:

etwa 65 ml Whiskeylikör, z.B. Baileys

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

1. Vorbereiten: Schokolade fein reiben. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Haselnüsse und Schokolade unterheben. Den Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 35 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden lösen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung in dem Wasser quellen lassen, auflösen und mit dem Likör verrühren. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Gelatine-Likör-Mischung heben.

5. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Den mittleren Boden auflegen, mit Likör tränken und 1/3 der Creme darauf verstreichen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken. Mit der restlichen Creme Tortenrand und -oberfläche bestreichen.

6. Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb bräunen und auf

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

einem Teller erkalten lassen.

7. Verzieren: Den Tortenrand mit Nüssen bestreuen und die Oberfläche mit den Nüssen dekorativ verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 30 g, Kh: 32 g, kJ: 1.933, kcal: 463