

Baileys®-Torte

Wer Baileys® mag wird diese einfache Sahne-Torte lieben! Mit Likör und Schokoraspeln ist die Torte ganz leicht selbst gemacht.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

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 gemahlene, geröstete Haselnüsse

50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

800 g kalte Schlagsahne

4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 ml Baileys® oder Whiskey-Sahne-Likör

Zum Tränken:

etwa 65 ml Baileys® oder

Whiskey-Sahne-Likör

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

etwa 2 EL Dr. Oetker

Haselnusskrokant

Wie mache ich ganz einfach eine Baileys®-Torte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

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 Schokoraspel unterheben. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.



Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden lösen und Gebäck erkalten lassen.

3 Sahne-Füllung zubereiten:

Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen und unter Rühren einstreuen. Likör unterrühren. Etwa 1/4 der Creme in einen Spritzbeutel (Ø etwa 11 mm) geben.

- 4** Den unteren Boden 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. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verschieden große Tupfen auf die Torte spritzen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Torte verzieren:

Die Schokoraspel mit Hilfe einer Teigkarte bis zur Hälfte an den Tortenrand geben. Haselnusskrokant auf die Tupfen streuen. Nach Wunsch die Baileys®-Torte mit Schoko Dekorherzen und Kakao verzieren.

