

Baileys®-Herz

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Herzform:

Teig:

5 Eier
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Kakaopulver
50 g Butter, flüssig

Garnitur:

Baileys® (Irish Cream)
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

Füllung:

2 ½ dl Rahm
3 EL Puderzucker
2 Blätter Dr. Oetker Gelatine
70 ml Baileys® (Irish Cream)

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Herzform oder einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer 5 Minuten cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und darübersieben. Am Schluss die Butter dazugeben und alles mit dem Gummischaber sorgfältig unterrühren.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und ca. 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und das Biskuit von der Form lösen.

3 Garnitur:

Das kalte Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Beide Hälften mit etwas Baileys® tränken. Beide Teile wieder aufeinanderlegen. Die Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Den Kuchen mit der hellen Glasur überziehen und mit der weissen Glasur mithilfe einer Gabel ein Muster zeichnen. Vor dem Festwerden der Glasur den oberen Teil des Kuchens mithilfe eines Tellers oder einer Platte vorsichtig abnehmen.

4 Füllung:

Den Rahm mit dem Puderzucker aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Baileys® erwärmen und sorgfältig unter den Rahm rühren. Alles in einen Spritzsack mit grosser Lochtülle füllen und runde Tupfer auf den unteren Biskuitboden spritzen. Den Deckel vorsichtig darauflegen und leicht andrücken. Vor dem Servieren kalt stellen.