

Baileys®-Torte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Biskuitteig:**

4 Eier
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
150 g Haselnüsse, gemahlen und geröstet
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

800 g Rahm, kalt
4 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
30 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 ½ dl Baileys® (Irish Cream) oder Whiskey-Sahne-Likör (250 ml)

Zum Tränken:

etwa 65 ml Baileys® (Irish Cream) oder Whiskey-Sahne-Likör

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
etwa 2 EL Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Tortenplatte, Spritzbeutel (Ø etwa 11 mm) und Teigkarte bereitlegen. 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 Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Haselnüsse und Raspelschokolade unterheben. Den Teig in der Springform glatt streichen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 35 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

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

3 Füllung:

Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Rahm mit Gelatine express nach Packungsanleitung steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen und unter Rühren einstreuen. Likör unterrühren. Etwa 1/4 der Crème in den Spritzbeutel geben.

4 Zum Tränken:

Den unteren Boden mit 1/3 der Crème bestreichen. Den mittleren Boden auflegen, mit Likör tränken und 1/3 der Crème darauf verstreichen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken. Mit der restlichen Crème Tortenrand und -oberfläche bestreichen. Mit dem Rahm aus dem Spritzbeutel verschieden grosse Tupfen auf die Torte spritzen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Zum Verzieren:

Raspelschokolade mit Hilfe einer Teigkarte bis zur Hälfte an den Tortenrand geben. Haselnusskrokant auf die Tupfen streuen. Nach Wunsch die Baileys®-Torte mit Kakaopulver verzieren.