

Baileys-Torte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schokoblättchen / Schokoladeblättchen	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	50 ml
Weizenmehl (glatt)	125 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	700 g
Blattgelatine / Gelatineblätter	3 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
	25 g
Feinkristallzucker	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Butter	125 g
Kochschokolade	125 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraiche	150 g
Baileys / Bailey's Irish Cream	10 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

Butter, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und SZ schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver auf die Fett-Ei-Masse sieben, Milch zufügen, verrühren. Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) streichen. Im Backofen bei 175°C, 25-30 Min. backen.

Boden aus dem Rohr nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Leitungswasser 5 Min. einweichen.

Likör (3 EL), Crème fraîche und restlichen Zucker verrühren.

Gelatineblätter ausdrücken, mit 2 EL gut erwärmten Baileys verrühren, mit dem restlichen Baileys (3-5 EL) einen Temperatenausgleich machen (sonst entstehen Gelatinefäden) und diese Gelatinemasse rasch in die Creme rühren.

400 g Sahne steif schlagen und vorsichtig mit der Baileys-Creme verrühren. Creme auf den Tortenboden streichen und die Torte über Nacht kühlen.

Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Springform lösen. Tortenrand mit Sahne verzieren. Tuffs auf die Torte spritzen. Schokoblättchen halbieren, in Sahnetuffs setzen. Eventuell Torte mit Staubzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 1550 kJ/370 kcal.

E 4g

F 27g

KH 24g

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-190-Baileys-Torte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at