



BAILEYS TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
Prisen	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl, glatt
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Mascarpone
2 TL	Lösliches Kaffeepulver
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
100 ml	Baileys® Irish Cream
100 g	Zucker
250 ml	Vollrahm, geschlagen
	Schokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35- 40 Minuten backen.
4. Tortenboden auskühlen lassen und einmal durchschneiden.
5. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
6. Mascarpone, Nescafé, Vanillezucker, Zucker und Baileys dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
7. Einen Tortenring um den unteren Tortenboden geben und 2/3 der Creme darauf verteilen.
8. Den zweiten Tortenboden darauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen.
9. Torte abdecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Mit Schokoraseln bestreuen.