BAILEYS TORTE

QimiQ AVANTAGES

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

25

INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1	Sucre vanillé
Prisen	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine, sans levure
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Mascarpone
2 TL	Löskaffeepulver
1	Sucre vanillé
100 ml	Baileys® Irish Cream
100 g	Sucre
250 ml	Crème entière, fouetté
	Chocolat, geraspelt

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160°C (Umluft) 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 beigeben.
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, Löskaffee, Vanillezucker, Zucker und Baileys dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne 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 Schokoraspeln bestreuen.