



BAILEYS TORTE



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN BODEN

6 Uovo (Uova)

180 g Zucchero

1 Zucchero vanigliato

Sale

40 g Maizena

100 g Farina,

40 g Cacao in polvere

30 Olio di girasole

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic,

150 g Mascarpone

2 Caffè solubile

1 Zucchero vanigliato

100 Baileys® Irish Cream

100 g Zucchero

250 Panna, 36 % di grassi,

Cioccolato, geraspelt

PREPARAZIONE

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 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, 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.