

# BAILEYSTORTE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Biskuitboden:

- 120 g glattes Mehl
- 2 TL Backpulver
- 120 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 P Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 40 g Kristallzucker
- 8 EL Baileys

### Cremeschicht:

- 4 Blatt Gelatine
- 1 Ei
- 1 EL Kristallzucker
- 1 P Qimiq
- 100 g Milkschokolade
- 100 ml Baileys
- 250 ml Schlagobers / Schlagsahne

### Dekoration:

- 12 Schokoladenkaffeebohnen
- 250 ml Schlagobers / Schlagsahne
- Schokospäne

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter mit dem Handmixer schaumig schlagen, Zucker, Salz und Vanillezucker dazugeben und einige Minuten mixen. Eigelb nach und nach zufügen, Baileys einrühren, Mehl und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und gut verrühren. Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen ca. 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Für die Baileyscreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ein paar EL vom Baileys abnehmen, leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Ei und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, vom Herd nehmen, Gelatine zufügen und gut verrühren, Qimiq ebenfalls schaumig schlagen und unter die Creme heben. Schokolade im Wasserbad schmelzen und gemeinsam mit dem restlichen Baileys in die Creme einrühren.

Sahne steif schlagen und unter die gänzlich abgekühlte Baileyscreme heben. Den ausgekühlten Tortenboden mit einem Tortenreifen eng umstellen, Creme gleichmäßig darauf verteilen und einige Stunden kühlstellen.

Die Torte abschließend mit geschlagener Sahne bestreichen und mit Schokospänen und Schokoladenkaffeebohnen verzieren.