Rezept

Baileys-Sahne-Torte

Ein Rezept von Baileys-Sahne-Torte, am 12.06.2025

Zutaten

100 g	Vollmilch-Schokolade
80 g	weiche Butter
2 EL	Rum
200 g	gemahlene Mandeln
400 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
7 EL	Baileys
6	Schokoblätter
	Backpapier für die Form
5	Eier
100 g	Zucker
40 ml	Baileys (Whiskeylikör)
1 TL	Backpulver
2 Päckchen	Sahnesteif
6 EL	Baileys
6 EL	Baileys
3 EL	Kakao

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Schokolade klein hacken. Die Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Butter und Zucker cremig rühren. Eigelbe, Rum und Baileys unterrühren. Mandeln, Schokolade und Backpulver mischen, unterrühren. Den Eischnee unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und den Kuchen gut auskühlen lassen.

3. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Baileys unterziehen. Den Kuchen mit Baileys beträufeln. Mit zwei Dritteln der Sahne rundum bestreichen.

4. Den Rest der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit 12 Sahnekreisen garnieren, jeden Kreis mit etwas Baileys füllen. Die Tortenmitte mit den Schokoblättern dekorieren. Den Rand der Torte mit einem Tortenkamm verzieren und dünn mit Kakao bestäuben. 2 Std. kalt stellen.