Rezept

Whisky-Sahnetorte

Ein Rezept von Whisky-Sahnetorte, am 29.04.2024

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
600 g	Sahne
100 g	Kakaogetränkepulver
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
3 EL	Kakaopulver
	ca. 12 EL Whisky-Sahne-Likör
3 Pck.	Sahnesteif
100 g	Borkenschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 40-45 Min. einen Boden backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Boden zweimal quer teilen, jeweils mit 6 EL Whisky-Sahne-Likör tränken. Tortenring um den unteren Boden stellen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Kakaogetränkepulver einrieseln lassen. Boden ca. 1 cm dick mit Schokosahne bestreichen. Mittleren Boden auflegen, ca. 1 cm dick mit Sahne bestreichen. Oberen Boden auflegen, die Torte rundum mit übriger Sahne bestreichen. Mit Borkenschokolade verzieren.