

Rezept

# Whisky-Sahnetorte

Ein Rezept von Whisky-Sahnetorte, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>300 g</b> Mehl	<b>3 EL</b> Kakaopulver
<b>1 Pck.</b> Backpulver	ca. 12 EL Whisky-Sahne-Likör
<b>600 g</b> Sahne	<b>3 Pck.</b> Sahnesteif
<b>100 g</b> Kakaotränkepulver	<b>100 g</b> 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, Kakaotränkepulver 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.