Baileys-Cream-Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Schlagsahne, 175 gr Butter, 100 gr Zartbitter-Schokolade, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 3 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 150 gr Mehl, 100 gr gemahl. Haselnüsse, 6 Esslöffel Milch, 2 Esslöffel Baileys, 250 gr Mascarpone, 2 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

150 g Schlagsahne erwärmen. Schokolade zerbröckeln und darin schmelzen. Mind. 2 Stunden kalt stellen.

Die Zubereitung:

Springform (26 cm) fetten. Butter, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen. Mit der Milch unterrühren. Teig in die Form streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad) 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.Schokosahne und Baileys cremig schlagen. 100 g Sahne, Mascarpone und Puderzucker cremig schlagen. Auf den Kuchen streichen. Schokosahne darauf verteilen und evtl. mit dem Tortenkamm durchziehen. Mind. 1 Std. kalt stellen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de