



Beschwipste Baileys - Torte

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 6 Std., 40 Min. **Gesamtzeit:** 6 Std., 40 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 16 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Tortenboden (Biskuit), dunkel
- 1 Gelatine gemahlen, weiß
- 350 ml Baileys Irish Cream
- 4 Becher Sahne

ZUBEREITUNG

1 dunkler Bisquitboden, teilen in 3 Böden. 1 Päckchen gem.Gelatine, weiß nach Packungsanweisung mit 4 Eßl. Wasser quellen lassen und erwärmen. Wenn sich alles gelöst hat nach und nach 350 ml Baileys unterrühren (werden bei mir auch manchmal 500ml).

Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen Dann 4 Becher geschlagenen Sahne unterrühren. 1 Boden auf die Tortenpappe legen, Tortenring darum und Etwas Masse darauf, nächster Boden u.s.w. Als letztes Baileyssahne. Ich lasse beim Ring immer etwas Spielraum damit auch der Rand Sahne abbekommt. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann vorsichtig den Tortenring entfernen. Verzieren nach Lust und Laune mit Krokant, Schokoraspel u.s.w.

Ein Rezept für Biskuit findet ihr unter „Teige & Massen“