

## Baileystorte

Liebst du Irish Cream? Dann ist das genau die richtige Torte.

### Wissenswertes

Gebacken in einer 26er Form wird sie -fertig mit Schlagobers eingestrichen- 8 cm hoch. Bei 5 cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück.

### Das brauchst du

#### Biskuitmasse

6 Eier  
5 Esslöffel heißes Wasser  
170 g Feinkristallzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
150 g glattes Mehl

#### Creme

500 ml Vollmilch  
4 Esslöffel Staubzucker  
50 g Butter oder Margarine  
1 Päckchen Vanille Puddingpulver  
8 Blatt Gelatine  
150 ml Baileys  
400 ml Schlagobers

50 - 100 g geriebene Mandeln  
½ Becher Schokoglasur

350 ml Schlagobers oder Rama Cremefine zum Einstreichen und Verzieren der Torte

### So wird's gemacht

#### Biskuitmasse

6 Eier trennen und mit dem Eiklar Schnee schlagen

----

Dotter mit einem Päckchen Vanillezucker, 5 Esslöffeln heißem Wasser, 170 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker sehr gut schaumig rühren. Dann Schnee und 150 g gesiebtes Mehl unterheben.

-----

In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26er Tortenform füllen und glatt streichen. Bei 170 Grad Ober- und Unterhitze etwa 40 Minuten backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

#### Creme

Von 500 ml Milch, 4 Esslöffeln Staubzucker, 50 g Butter und einem Päckchen Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen (man kann auch Mandel- oder Haselnusspuddingpulver nehmen). Mit Klarsichtfolie abdecken, damit er keine Haut bekommt und etwas abkühlen lassen.

----

8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den noch gut warmen (nicht heißen!) Pudding einrühren, wieder Folie darauf geben und fast auskühlen lassen, 150 ml Baileys und 400 ml steif geschlagenes Obers unter den glattgerührten Pudding heben.

### Zusammensetzen

Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Einen halben Becher zerlassene Schokoglasur auf einen Biskuitboden dünn aufstreichen, mit einem Tortenring umschließen, etwas geriebene Mandeln auf die noch flüssige Schokoglasur streuen und ganz kurz antrocknen lassen.

----

Die Hälfte der Creme darauf verstreichen und wieder mit geriebenen Mandeln bestreuen. Den zweiten Biskuitboden darauf geben und mit der restlichen Creme auffüllen, glatt streichen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Tortenring entfernen, mit steif geschlagenem Obers einstreichen und nach Belieben dekorieren.