

Kleine Schokotorte mit Baileys®

Kleine Torte mit der Backmischung Naked Cake Schoko.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Schoko

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

25 ml Milch (2 EL)

Belag:

etwa 400 g kalte Schlagsahne

100 ml Baileys®

Zum Tränken:

etwa 50 ml Baileys®

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Marzipanblüten

Wie backe ich eine kleine Schoko-Torte aus einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.



3 Belag zubereiten:

Sahne und Baileys® in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) nach Anleitung steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben und etwa 1/3 der Creme auf den unteren Boden spritzen. Mit der Hälfte der Tränke beträufeln. Mittleren Boden auflegen, die Hälfte der übrigen Creme aufspritzen und übrige Tränke verteilen. Oberen Boden auflegen und übrige Creme aufspritzen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren die Marzipanblüten auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Boden kann man gut am Vortag backen.

