

BAILEYS-BAUMNUSS-TORTE

Springform, 24 cm Ø
Backpapier
Küchenmaschine

ZUTATEN

BODEN

250 g Butter, weich
200 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Backpulverpäckchen
170 g Baumnüsse, gemahlen
1 Vanillezuckerpäckchen
1 Prise Salz
Butter zum Ausbuttern

FÜLLUNG

375 g Mascarpone
75 g Zucker
2,5 dl Rahm
0,25 dl Espresso
5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1,5 dl Baileys

GARNITUR

Kandierte Veilchenblüten oder
Zuckersterne oder Gold- oder Silberstaub.

ZUBEREITUNG

Die Biskuitmenge ist für eine kleine Torte mit drei Teigschichten berechnet, für eine grosse Torte bitte zweimal das Grundrezept backen. Die Füllmenge ist für eine kleine Torte berechnet, für eine grosse Torte bitte die Füllmenge verdoppeln.

BODEN

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder gut ausbuttern. Die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Dabei die Eier nach und nach hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlene Nüssen mischen und unter die aufgeschlagene Buttermasse heben. In die Backform geben und im Backofen ca. 45 Minuten backen. Den Teig aus der Springform nehmen und horizontal in drei gleich grosse Scheiben schneiden.

FÜLLUNG

Den Mascarpone mit dem Zucker und dem Rahm in der Küchenmaschine aufschlagen. Den Espresso in einem kleinen Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine in der heissen Flüssigkeit auflösen, mit dem Baileys mischen und in die aufgeschlagene Mascarponecreme rühren.

Rezept von Markus Heckel



FERTIGSTELLEN FÜR ALLE TORTEN

Rezept von Markus Heckel

Springform, 24 cm Ø
Zeichenkarton, Länge mind. 26 cm
Heftklammer / Bostitch
Backpapier
Spachtel
Stabmixer / Küchenmaschine

ZUTATEN

SCHLAGRAHM ODER ALTERNATIV BUTTERCREME

Ca. 5 dl Vollrahm
2 Pck. Vanillezucker
je nach Farbwunsch, die Sahne mit Lebensmittelfarbe
einfärben

BUTTERCRÈME

500 g Butter, weich
2 Eier
200 g Zucker
0,4 dl Alkohol, z. B. Grand Marnier, Kirsch, Williams

ZUBEREITUNG

SCHLAGRAHM

Den Schlagrahm steif schlagen und mit Zucker nach Belieben abschmecken.

BUTTERCREME

Die Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Die Eier einzeln nacheinander hinzugeben und die Creme sehr schaumig rühren. Mit Alkohol parfümieren.

FERTIGSTELLEN DER TORTE

Zum Aufbau der Torte einen, der doppelten Höhe der Backform entsprechenden, Streifen aus Zeichenkarton schneiden, der 2 cm länger ist als der Umfang der Torte. Den Karton auf einer Seite mit flüssiger Butter bestreichen und mit Backpapier auskleiden. Mit einer Heftklammer, oder einem Bostitch zu einem Kreis fixieren. Beginnend mit einem Biskuitboden die Tortenform schichtweise mit der Füllung auffüllen, dabei die Biskuitböden immer gut andrücken, um Hohlräume in der Creme zu vermeiden und die Torte zu stabilisieren. Nach Fertigstellung die Torte 2 bis 3 Stunden gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mithilfe eines Spachtels die Buttercreme oder den Schlagrahm gleichmässig auftragen. Nach Belieben garnieren.