

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

### Baileystorte

Dessert von Karin Hengartner

Für 4 Personen

### Baileystorte

#### Biskuitorte

- 4 Eier, Eigelb und Eiweiss getrennt
- 120 g Zucker
- 1 KL Vanillezucker
- 2 EL warmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 40 g Schokoladenpulver
- 80 g Mehl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser vorbereiten, Backpapier auf den Boden legen.

Eiweiss und Salz zusammen steif schlagen. Eischnee bereitstellen.

Eigelb, warmes Wasser und Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist und die Masse hell und crèmeartig ist. Eischnee, Mehl und Schokoladenpulver abwechslungsweise auf die Eigelbmasse geben und mit dem Gummischaber vorsichtig mischen. Die Biskuitmasse in die Springform füllen.

Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und 30 - 35 Min. backen. Die Springform aus dem Backofen nehmen und 5 Min. auskühlen lassen. Die Springform lösen und das Biskuit aus der Form nehmen. Vollständig auskühlen lassen.

Variante Baileystörtchen: falls Portionentörtchen serviert werden, muss jetzt aus dem Biskuit die gewünschte Anzahl Törtchen ausgestochen werden.

Zum Füllen das Biskuit einmal durchschneiden.

- 1 Beutel Kuchenglasur, dunkel
- 1 ½ dl Baileys

Kuchenglasur gemäss Anleitung vorbereiten. Den Biskuitboden mit der Schokoladenglasur bestreichen und trocknen lassen. Sobald die Schokolade trocken ist, den Biskuitboden mit der Schokoladenseite nach unten auf eine Tortenplatte legen.

Biskuitoberseite mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Das Biskuit mit dem Baileys tränken und 2 - 3 Stunden ziehen lassen.

**Füllung**

- 5 dl Rahm, steif geschlagen
- 4 Meringeschalen, zerbröckelt
- 100 g Schokoladenspäne
- evtl. kleine Meringues

Die Hälfte des Schlagrahms auf den Tortenboden geben und gleichmässig verteilen. Die Meringeschalen zerbröckelt darauf verteilen. Den Deckel darauf legen und leicht anpressen.

Die Torte rundum mit Schlagrahm bestreichen und dicht mit Schokoladenspänen dekorieren. Die Torte noch 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**Anrichten**

Die Torte in Stücke schneiden und auf Dessertteller anrichten. Evtl. mit Meringues dekorieren.