

Kleine Schokotorte mit Baileys®

Kleine Torte mit der Backmischung Naked Cake Schoko

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

40 Min.



Zutaten:

Für das Backblech:

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

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C

2 Teig

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

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 35 - 40 Min.

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

3 Belag

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:

- Den Boden kann man gut am Vortag backen.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	461 kcal 1930 kJ	334 kcal 1398 kJ
Fett	28,20 g	20,44 g
Ges. Fettsäuren	13,05 g	9,46 g
Kohlenhydrate	37,43 g	27,12 g
Zucker	25,18 g	18,25 g
Eiweiß	6,75 g	4,89 g
Salz	0,38 g	0,27 g