



Menge 1 Springform



Dauer bis zu 0 Minuten



Schwierigkeit leicht

BAILEYS-TORTE MIT KAREMELLSOSSE

Raffinierter Torte mit einem schnellen Boden aus Butterkeksen und köstlicher Mascarpone-Baileys Creme!



Zubereitung

- 1.** Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkleinern (besser geht es im Blitzhacker). Butter schmelzen. Keksbrösel mit braunem Zucker, Kakao und Butter verkneten. In eine gefettete Springform drücken und kalt stellen.
- 2.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 3.** Eigelbe und Zucker sehr schaumig rühren. Mascarpone und Frischkäse zugeben und gleichmäßig unterrühren.
- 4.** Gelatine ausdrücken und tropfnass bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen. Wenige Esslöffel Frischkäsemasse unter die Gelatine rühren. Dann Gelatinemasse unter die gesamte Frischkäsemasse rühren.
- 5.** Instantkaffee in 1 TL heißem Wasser auflösen. Kaffee und Irish-Cream-Likör unter die Frischkäsemasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen und kalt stellen, am besten über Nacht.
- 6.** Für die Soße braunen Zucker, Sahne, Milch und Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und unter Rühren 1–2 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.
- 7.** Kuchen mit Soße beträufelt servieren.

Zutaten

Für den Boden

125 g	Vollkorn-Butterkekse
60 g	Butter
30 g	Diamant Brauner Zucker
1 EL	echter Kakao (gesiebt)

Für die Füllung

3 Blatt	weiße Gelatine
2	Eigelbe
35 g	Diamant Feinster Zucker
175 g	Mascarpone
200 g	Frischkäse, natur
2-3 TL	Instantkaffee
100 ml	Irish-Cream-Likör (z.B. Baileys)
300 g	Sahne

Für die Soße

200 g	Diamant Brauner Zucker
60 g	Sahne
60 g	Milch
15 g	Butter

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.