

Baileys®-Herz

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
150 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Kakaopulver (süß)
50 g heiße Butter

Zum Beträufeln:

Baileys®

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack (1 Becher)
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

Obers-Baileys®-Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
3 EL gesiebter Staubzucker
2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
70 ml Baileys®

Zum Verzieren:

kandierte Rosenblätter

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit der Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Herzform (22 cm Ø) füllen und zum Formrand hin hoch streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden. Beide Hälften mit Baileys beträufeln und wieder zusammensetzen.

4 Glasur:

Das Herz mit Vollmilchglasur glasieren und mit weißer Glasur verzieren. Vor dem Erstarren der Glasur den Oberteil mit Hilfe einer Palette vorsichtig abnehmen.

⑤ **Obers-Baileys®-Creme:**

Für die Creme Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Baileys erwärmen und unterrühren. Das Herz mit der Creme zusammensetzen und mit Rosenblättern verzieren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kandierte Rosenblätter: Blätter von Bio-Rosen mit Eiklar bestreichen und mit Zucker bestreuen. Die Rosenblätter einige Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.