

Baileys®-Windtorte

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

2 Eier (Größe M)
125 g zerlassene Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
125 g Sauerrahm
125 g gesiebtes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
1 Prise Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Tränken:

5 EL Baileys® (Whiskey-Sahne-
Likör)
1 KL Kakaopulver (süß)
65 ml Milch

Baileyscreme:

¼ l Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
5 EL Baileys® (Whiskey-Sahne-
Likör)
70 g gesiebter Staubzucker

Zum Bestreuen:

50 g zerbröselte Windbäckerei
2 EL geröstetes Kokossette

1 All-in-Sandmasse:

Für die Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Schneebesen) verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 45 Minuten

2 Zum Tränken:

Baileys® mit Kakao und Milch verrühren und die noch lauwarme Torte damit tränken.

3 Baileys®creme:

Für die Creme Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Baileys® mit Staubzucker glatt rühren und unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und Cremetupfen auf die Torte spritzen. Die Torte 1 Std. kalt stellen.



④ Zum Bestreuen:

Die Torte vor dem Servieren mit Windbäckerei und Kokosette beliebig bestreuen.

