

Kuchen und Gebäck

Kaffee-Baileys Torte

Zutaten:

- 150 g Löffelbiskuit
- 125 g Butter
- 50 g Schokolade, 50%
- 600 g Frischkäse
- 300 g Joghurt
- 80 ml Kaffee, heiß
- 80 ml Baileys
- 6 Bl. Gelatine
- 75 g Zucker
- 250 g Himbeeren

Zubereitung:

- Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz zerbröseln.
- Schokolade fein raspeln. Butter schmelzen, mit den Bröseln und der Raspelschokolade vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. einweichen und in etwas heißem Kaffee auflösen. Frischkäse, Joghurt, Kaffee, Baileys, Zucker und Gelatine mit dem Rührbesen vermengen.
- Himbeeren auf dem Tortenboden verteilen, Creme darauf geben und das Ganze für mind. 3 Stunden kühlen. Mit Himbeeren und Schokoraspeln dekorieren.

Eindeutige ID: #1117

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:02