

# Baileys-Torte mit Zartbitter-Ganache

## Das brauchst du dafür

### Für das Ganache

300 g Sahne  
200 g Zartbitterschokolade

### Für den Boden

300 Oreo Kekse  
100 g Butter, geschmolzen

### Für die Füllung

600 g Frischkäse  
350 g Sahne  
100 g Puderzucker  
1 Pckg. Sahnesteif  
50 g Zucker  
60 ml Baileys-Likör



## So wird es gemacht

Zuerst wird die Springform (26 cm) mit rundem Backpapier ausgelegt. Danach einen Streifen von der Tortenrandfolie abschneiden, der so lang ist, dass er ein wenig überlappt in der Form. Stelle den Folienrand nun in die Form und fixiere ihn mit einem kleinen Stück Klebestreifen am Überlappungspunkt. Anschließend die Oreo-Kekse in einem Multizerkleinerer fein hacken. 100 g Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen, zu den Keksen geben und gut durchrühren. Die Kekse auf dem Boden gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel andrücken und im Kühlschrank für 30 Minuten parken.

In der Zwischenzeit 350 g Sahne mit dem Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen. Ebenfalls im Kühlschrank zwischensparken. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. 300 g Sahne in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen und über die Schokolade gießen.



Dauer  
6 Stunden



Aufwand  
Mittel

Küchen  
**SCHNACK**.DE

Mit einem Schneebesen vorsichtig rühren, bis sich die Schokolade mit der Sahne verbindet. Ganache etwas abkühlen lassen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker zu einer glatten Masse rühren, Baileys unterrühren. Etwa 150 ml von der Ganache zum Frischkäse geben und mit einem Mixer gut durchrühren. Die restliche Ganache im Kühlschrank parken. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben und auf dem Keksboden verteilen. Die Torte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Die restliche Ganache über einem Wasserbad leicht erhitzen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Zum Schluss auf die gekühlte Baileys-Torte geben und nochmals für mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Mit weißen Schokoraspeln bestreuen.



Dauer  
6 Stunden



Aufwand  
Mittel

*Küchen*  
**SCHNACK**.DE