Sahnetorte mit Baiser

Zutaten für 1 Torte:



Belag:
2 Esslöffel Mandellikör
2 Esslöffel Weinbrand
100 g gestiftelte Mandeln
75 g fertigen Baiser
100 g Raspelschokolade
600 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
50 g Puderzucker

Außerdem:
1 fertigen Biskuit-Obstkuchenboden (Durchmesser 26 cm)
12 Schokoladenstäbchen (z.B. Mikado)

Zubereitung:
Den Obstkuchenboden auf eine Tortenplatte legen.
Likör und Weinbrand mischen und den Boden gleichmäßig beträufeln.
Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
Baiser in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz grob zerbröseln. Die Hälfte davon auf dem Boden verteilen.
Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Puderzucker einrieseln lassen. Vorsichtig die Mandelstifte und die 90 g

Raspelschokolade unterheben.
Die Tortencreme auf den Tortenboden geben und kuppelförmig verstreichen. Die restlichen Baiserstückchen gleichmäßig darüber streuen.
Die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Vor dem Servieren mit der restlichen Raspelschokolade und Schokostäbchen verzieren.

© lecker-backen.de