Baileys-TORTE

Zutaten:

1 Bisquitorte oder 1 Nusstorte

Füllung:

9 Blatt Gelatine
200 ml Baileys
600 ml Sahne
20 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker

zum Trinken 50 – 75 ml Baileys
gemahlene oder gehackte Nüsse

Zubereitung:

Torte zwei mal durchschneiden. Die aufgelöste Gelatine zum Baileys zugeben. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unter die Gelatine-Baileys Mischung heben.

Die Hälfte der Creme auf den unteren Tortenboden streichen, mit dem mittleren Boden bedecken und die zweite Hälfte der Creme darauf verteilen.

Torte mit Sahne verzieren und mit gehackten Nüssen dekorieren.