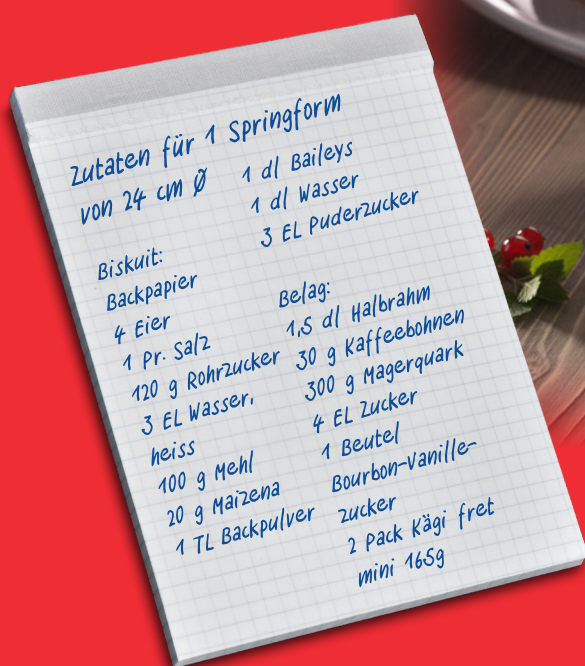


Kägi fret Torte



Zubereitung:

1. Für den Belag Rahm mit Kaffeebohnen aufkochen und auskühlen lassen. Absieben und Rahm im Kühlschrank bis zur Verwendung kühl stellen. Für das Biskuit Springformboden mit Backpapier belegen und mit Rand fixieren. Papierreste wegschneiden. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier teilen, Eischnee mit Salz steif schlagen und kühl stellen.

2. Eigelb und Zucker in Schüssel geben. Wasser dazu giessen und alles mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis die Masse weisslich und sehr schaumig ist. Eischnee darauf geben. Mehl, Maizena und Backpulver mischen und darüber sieben. Sorgfältig darunterziehen.

3. Teig in Form füllen. In unterer Ofenhälfte ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Rand entfernen und Biskuit auf Kuchengitter stürzen. Papier entfernen und Biskuit vollständig auskühlen lassen. Alle Kägi fret mini mit scharfem Messer im oberen Viertel entzwei schneiden.

4. Kurz vor dem Servieren Biskuit auf Tortenplatte legen. Baileys, Wasser und Puderzucker mischen und Biskuit damit tränken. Rahm steif schlagen. Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Schlagrahm darunterheben. Biskuitrand mit wenig Quarkmasse dünn bestreichen. Lange Kägi fret mini andrücken. Restliche Quarkmasse auf Torte verstreichen. Die kleinen Kägi fret mini-Stücke darauf streuen.

Tipp: Schneller geht's mit fertig gekauftem Biskuitboden.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

+ ca. 30 Min. backen
+ auskühlen

Weitere Rezepte unter www.kaegi-ag.ch.