

Zutaten:

Rührteig:

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier
190 g Mehl
2 TL Backpulver

Guß I:

1/2 Tasse starken Kaffee

Füllung:

600 g Sahne

Guß II:

Eierlikör

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 18min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Rührteig:

Butter und Zucker im **Schlagkessel** weißcremig schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben und mit dem **Softliner** unterheben.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** stellen, **Edelweiß** drauflegen, den Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 18 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und auf den **Profi-Tortenhelfer** umsetzen. Den Boden mit der Gabel einstechen und mit kaltem Kaffee tränken.

Sahne steif schlagen. 2/3 auf dem Boden mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen. Die restliche Sahne in den **Spritzbeutel mit Rosentülle 16** einfüllen und einen Ring auf den Tortenrand spritzen.

Eierlikör in die Mitte der Torte gießen, verlaufen lassen und kalt stellen.