



Schokoladen- Törtchen

mit BAHLSEN OHNE GLEICHEN BAILEYS
Mascarpone Creme

Rezeptidee von
[@zimtkeksundapfeltarte](#)
& [@emmaslieblingsstuecke](#)

Zutaten

Zutaten für einen Boden in einer 20cm Ø Form
Für zwei Böden verdoppeln!

150 g Mehl	1 Pr. Salz
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. Backpulver
35 g Kakao	120 g brauner Zucker
100 g Schokoraschel	125 ml Rapsöl
150 ml Milch	2 Eier (M)

Zutaten für Füllung

200 g Frischkäse
100 g Mascarpone
40 g Zucker
5 - 6 BAHLSEN OHNE GLEICHEN BAILEYS

Zutaten für Dripping

100 g hochwertige Zartbitter-Schokolade
50 g Butter in Würfeln
BAHLSEN OHNE GLEICHEN BAILEYS

Zubereitung

1. Ofen auf 170°C (160°C Umluft) vorheizen. Alle trockenen Zutaten (bis auf die Schokoraschel) in eine große Rührschüssel geben. Milch, Eier und Rapsöl zufügen und miteinander verrühren. Zuletzt vorsichtig die Schokoraschel einrühren.
2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm) geben und für ca. 45 - 50 Minuten backen (Stäbchenprobe durchführen). Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Diesen Boden benötigt man für das Törtchen zwei Mal!
3. Für die Füllung Mascarpone, Frischkäse und Zucker aufschlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen.
4. Den ersten Boden auf eine Kuchenplatte setzen. Frischkäsecreme darauf streichen, Kekse klein hacken und in die Creme drücken. Dann den zweiten Schokoladenkuchen darauf setzen.
5. Schokolade und Butter über Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen, dann als Dripping auf dem Kuchen verteilen. BAHLSEN OHNE GLEICHEN BAILEYS klein hacken, über den Kuchen streuen und mit ganzen BAHLSEN OHNE GLEICHEN BAILEYS dekorieren.

