

Eistorte

Zutaten: 3 Eier, 100 gr. Zucker, 1 ltr. Schlagrahme
1 Tüte Baiser (100 gr.) 100 gr. Raspelschokolade
100 gr. Krokant

Zubereitung: 3 Eiweiß u. 50 gr. Zucker steif schlagen
3 Eigelb u. 50 gr. Zucker schaumig schlagen
1 ltr. Schlagrahme steif schlagen.
Habe Sahnestief dazu genommen.

Große Rührschüssel wird benötigt um
die Zutaten zu vermengen. Nach folgender
Reihenfolge und nach jeder zugegebenen
Zutat kräftig umrühren.

- 1.) Eigelbmasse
- 2.) Baiser (zerkleinert)
- 3.) Krokant
- 4.) Raspelschokolade
- 5.) Schlagrahme
- 6.) Eiweißmasse

Das Ganze in einen Springformrand auf
eine Tortenplatte geben u. mindestens 24 Std
in die Tiefkühltruhe stellen. Vor dem
Servieren mit frischer Sahne u. Früchten dekorieren.
Ich habe die Dekoration gleich mit drauf
gemacht.

Zur Raspelschokolade kann man auch
Kokosflocken, bunte Smarties, Schokotöpfchen
oder Ferrero Rocher dazu nehmen.