Eissplittertorte



Zutaten für eine Torte:

Boden:
100 g Baiser (Rezept unter Grundrezepte oder fertig gekauft)

Füllung:
200 g Baiser
100 g dunkle Schokoladenraspel oder grob gehackte Zartbitter-Kuvertüre
700 g Sahne
100 g Haselnusskrokant

Außerdem:
250 ml Sahne
30 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif
50 g Haselnusskrokant
16 Haselnussgebäckstücke (z.B. Giotto)

Zubereitung:
Für den Boden den Baiser in eine Plastiktüte geben, gut verschließen und mit einem Rollholz zerkleinern.
Eine Springform (Durchmesser 28 cm) auf eine Tortenplatte stellen und den zerkleinerten Baiser auf den Boden verteilen.
Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Den Baiser grob

zerkleinern und mit Schokoladenraspel oder gehackte Kuvertüre und Krokant mischen und schnell unterrühren. In die Springform füllen und glatt streichen. Zugedeckt in der Gefriertruhe oder Gefrierfach über Nacht einfrieren.
Kurz vor dem servieren die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Die Torte mit einem warmen Messer aus dem Ring lösen und mit der Sahne einstreichen, in 16 Stücke einteilen und mit Sahnetuffs verzieren Auf jedes Sahnetuff ein Haselnussgebäckstücke (Giotto) legen. In der Mitte mit Haselnusskrokant dekorieren und servieren.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Ch. Wohlgemuth zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de