

Eis - Krokant - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Eis

Zutaten für: 1 Keine Angabe

BISQUITBODEN

1		Ei
50	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
2	Essl.	Heißes Wasser

EISCREME

200	Gramm	Haselnüsse (gemahlen)
5		Eier
200	Gramm	Zucker
3/4	Ltr.	Sahne
2	Essl.	Instant - Kaffeepulver
70	Gramm	Geriebene Blockschokolade (Halbbitter oder Vollmilch, Je nach Geschmack)

Anleitung:

Zubereitung Bisquitboden: Das Ei in Eigelb und Eiklar trennen, Eischnee schlagen, Wasser hinzugiessen, Zucker und Eigelb hinzufuegen, Mehl einstreuen, alles gut verruehren und den Teig dann auf dem Boden einer Springform (Durchmesser: 26 cm) 10 Min. bei 180 Grad (Umluftherd) abbacken. Falls kein Umluftherd vorhanden, bei 200-220 Grad im normalen Ofen backen.

Zubereitung Krokant-Masse: 5 Eier in Eiklar und Eigelb trennen, Eischnee schlagen, Zucker hinzugeben und zum Schluss die Nuesse unterheben. Die Masse sanft verruehren und auf einem Backblech (auf Backpapier) verstreichen. Bei ca. 130 bis 150 Grad (Umluftherd) oder ca. 160-180 Grad im normalen Backofen, etwa 50 bis 60 Minuten backen. Sobald die Masse eine braune Farbe annimmt und gut getrocknet ist, den Krokant aus dem Backofen nehmen, auskuehlen lassen und mit einer Teigrolle fein zerbroeseln.

Sahne-Zubereitung: Die Sahne schlagen und in drei gleich grosse Mengen teilen. Eine Haelfte pur lassen, eine Haelfte mit der geriebenen Blockschokolade vermischen, und aus dem dritten Teil eine Moccasahne herstellen. Dazu den Instantkaffee in 1-2 Essloeffel heissem Wasser auflösen und unter die Sahne ziehen.

Tortenherstellung: Die Eistorte wird Schicht fuer Schicht aufgebaut. Den Bisquitboden auf eine kaeltebestaendige Kuchenplatte legen und mit einem Kuchenring versehen (Edelstahl oder Kunststoff). Es klappt auch mit einer Springform (Durchmesser ca. 26 cm). Auf den Bisquitboden nacheinander folgende Schichten auftragen:

Krokant, Moccasahne, Krokant, Sahne pur, Krokant, Schokoladensahne, Krokant. Es koennen noch mehr Schichten sein, je nach Groesse der Torte. Die Reihenfolge ist Geschmacksache. Die letzte Schicht sollte auf jeden Fall Krokant sein, denn sie bleibt im Kaelteschlaf stabil.

Die fertige Torte muss 24 Stunden im Tiefkuehlschrank/-fach durchfrieren. Ca. 15 Min vor dem Servieren herausnehmen, so entfaltet die Eiskrokant-Torte ihren vollen Geschmack.