

Eis - Torte

Kategorien: Kuchen, Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

BODEN

4		Eiweiß
100	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
100	Gramm	Walnüsse, gemahlen
200	Gramm	Zucker

FÜLLUNG

3/4	Ltr.	Sahne
5	Essl.	Zucker
3	Essl.	Rum
200	Gramm	Blockschokolade, bitter

Anleitung:

Eiweiß sehr steif schlagen, nicht flockig. Zucker und gemahlene Nüsse unterheben. Aus diesem Teig 2 Böden backen (28er Form). Backzeit: 15 min. bei 180°C. Anschließend einen Tag auskühlen lassen. Für die Füllung Schokolade raspeln, Sahne cremig schlagen (nicht steif). Die Zutaten und die geraspelte Schokolade unterheben. Auf den unteren Boden gut 2/3 der Füllung geben, dann den zweiten Boden darauf legen. Die restliche Füllung darüber verteilen. Mit Schoko-Streuseln verzieren. Nach 2 Std. Kühlung den Kuchen schneiden (dann ist er noch nicht zu fest) und anschließend weiter kühlen.