

Eistorte - Gebackene

Kategorien: Eis, Torten, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eier
50	Gramm	Zucker
40	Gramm	Mehl
20	Gramm	Kakaopulver
150	Gramm	Zucker
3		Eiweiß
		Schokoladeneis

Anleitung:

1. Eine Springform (20cm) einfetten
2. Eier und 50g Zucker schaumig schlagen, anschließend das Mehl und das Kakaopulver vorsichtig einrühren
3. Den Teig in die Springform füllen und bei 220°C 7 bis 8 Minuten backen.
4. Das Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker dazugeben.
5. Das Schokoladeneis auf dem abgekühlten Biskuitboden platzieren
6. Den Eischnee auf das Schokoladeneis geben bis es vollständig bedeckt ist.
7. Man kann die Torte nun entweder wieder einfrieren oder man backt sie 5 Minuten bis der Eischnee braun wird.