

Eistorte mit Biskotten

Kategorien: Kuchen, Eis

Zutaten für: 10 Portionen

20	Stücke	Biskotten
60	ml	Rum
8		Eidotter
		Geriebene Schale von 1 Orange und 1 Limette
280	Gramm	Zucker
40	ml	Orangenlikör
60	ml	Wasser
800	ml	Obers
1		Soufflé-Form mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l

ZUM GARNIEREN

		Kakaopulver
	Etwas	Schlagobers
		Schokostreusel
1		Kandierte Kirsche

Anleitung:

Eidotter mit dem Handmixer schaumig schlagen. Geriebene Orangen- und Limettenschalen mit Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 4 Minuten reduzierend kochen. Eidotter in eine Schüssel geben, heißen Sirup unter kräftigem Rühren unterziehen und mit einem Schneebesen ca. 10 Minuten weiterschlagen. Rum und Likör dazugeben. Obers steif schlagen, unter die Dottermasse heben. Biskotten spitz zuschneiden, damit diese später möglichst kreisförmig angeordnet werden können.

Die Soufflé-Form mit einer etwa 5 cm hohen Manschette aus Pergamentpapier präparieren (ca. 3 cm sollten über den oberen Rand hinausragen). Im Boden der Soufflé-Form die Biskottenabschnitte einlegen und die Masse einfüllen. Die Oberfläche der Masse mit den zugeschnittenen Biskotten belegen und für mindestens 3 Stunden in den Tiefkühler geben.

Soufflé mit Kakaopulver bestreuen, mit geschlagenem Obers, Schokostreusel und kandierter Kirsche garnieren.

Getränk: J. de Telmont, trockener Champagner