

Eissplittertorte

Zutaten:

- 100 g Baiser
- 150 g Schokolade mit Kaffeegeschmack
- oder: Mokkaböhnchen
- 400 g gekühlte Sahne
- 30 g Vanillezucker
- 100 g Haselnusskrokant
- alternativ: gebrannte Mandeln

Das Baiser mit den Fingern oder einem Messer grob zerbröseln. Die Schokolade mit einem Messer klein hacken. Die Sahne in einer Rührschüssel mit den Quirlen eines Handrührgeräts steif schlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen.

Gehackte Schokolade, Baiserbrösel und Haselnusskrokant unter die Sahne heben. Die Mischung in eine Form nach Wahl geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im Tiefkühlfach mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren.

Die Eistorte kurz vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und etwas antauen lassen. Aus der Form lösen und in Tortenstücke schneiden. Wer mag, kann noch etwas gehackte Schokolade und Baiserstückchen darüberstreuen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 15.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen