Blitz-Eistorte

Das Rezept von der Blitz-Eistorte erfrischt die ganze Familie, ist kinderleicht in der Zubereitung und sieht auch noch toll aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h

Zutaten

100 g	Baisers
500 ml	Schlagobers
100 g	Zartbitterkuvertüre
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Haselnusskrokant
Nach Belieben	Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Für die **Blitz-Eistorte** den Boden einer ca. 20 cm Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Kuvertüre mit einem Messer in kleine Stücke hacken.

3. Danach das Baiser ebenfalls in Stücke hacken.

4. Nun das Schlagobers, mit dem Vanillezucker steif schlagen.

5. Anschließend etwas von dem Obers für die Dekoration abnehmen, in einen Spritzbeutel füllen

und zur Seite legen.

6. Jetzt die Schokolade und das Baiser gleichmäßig unter das Schlagobers heben.

7. Die Masse hinterher in die Form geben und glatt streichen.

8. Letztendlich die Eistorte beliebig mit dem restlichen Schlagobers, dem Haselnusskrokant und den Schokoladenstreuseln dekorieren. Die Torte sollte nun 6 Stunden oder besser über Nacht durchfrieren.

Tipp

Die Eistorte ein paar Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen, dann lässt sie sich besser schneiden.