

Eissplittertorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Sahne, 2 Beutel Sahnesteif, 2 Beutel Vanillinzucker, 100 gr Schokoladenraspel - dunkel, 300 gr Haselnusskrokant, 100 gr Baiser.

Die Vorbereitungen:

Baiser in einen Gefrierbeutel legen und dann mit der Kuchenrolle zerkleinern - in Brösel -.

Die Zubereitung:

Sahne, Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen; anschliessend das Krokant unterheben. Dann die Schokoladenraspel mit dem zerkleinerten Baiser ebenfalls vorsichtig unterheben.

In eine mit Alufolie ausgelegte - 26 cm - Springform füllen und gefrieren.

Je nach Lust und Laune noch 200 gr. geschlagene Sahne zum Verzieren (Spritzbeutel) und evtl. noch Schokoraspiel über die Tuffs streuen.