

Eistorte

Zutaten | 6 Portionen

4	Eiweiß
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
2 Becher	Sahne
2 Pkg.	Vanillinzucker
100 g	Blockschokolade
100 g	Krokant
Schokoblättchen und frische Minze für die Dekoration	

Zubereitungszeit: 30 Min., Gefrierzeit: 12 Std., Trocknungszeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Für das Baiser Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, Zucker langsam reinrieseln lassen und weiter schlagen bis die Masse fest ist.
- Mit 2 Esslöffeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Häufchen legen.
- Baiser für 2 Stunden bei 100 °C trocknen lassen. Alternativ kann man Baiser auch fertig kaufen.
- Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen.
- Blockschokolade grob zerkleinern oder hobeln.
- Sahne mit Krokant und Schokolade gut vermischen.
- Das Baiser zerkrümeln und unter die Sahne-Masse heben.
- Die Sahne-Baiser-Masse in eine Springform füllen oder einen Tortenring auf einen Tortenboden stellen und die Masse einfüllen.
- Die Eistorte im Gefrierfach am besten über Nacht gefrieren lassen.
- Die Torte mit Schokoladenblättchen und frischer Minze dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 192 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
597 kcal	36,5 g	58,5 g	7,7 g	103 mg