



Schoko-Eisbombe

Zutaten:

(Für 4 Personen)

Für den Biskuitboden:

- 5 Eier
- 120 g Puderzucker
- 1 El Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 50 g Mehl

Für die Füllung:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 l Sahne
- 50 g geschälte Mandeln
- 50 g geschälte Haselnüsse
- 50 g Baiser
- 50 g Puderzucker

Sonstiges:

- 2 cl Weinbrand
- 2 cl Amaretto
- 100 g Schokoladenglasur
- frische Himbeeren

Zubereitung:

Blech mit Backpapier belegen. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Speisestärke und Mehl einrieseln lassen und unter die Eiermischung rühren. Masse etwa 1 cm hoch auf das Blech streichen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Auf ein Brett stürzen. Papier abziehen und den Biskuit gut auskühlen lassen.

Eine tiefe halbrunde Schüssel mit Folie auslegen. Aus dem Biskuit einen kleinen Kreis im Durchmesser des Schüsselbodens ausschneiden und in die Schüssel legen. Restliches Biskuit in Streifen schneiden, mit einem Teil davon die Seiten der Schüssel bis oben hin auskleiden. Weinbrand mit Amaretto mischen. Mit einem Pinsel auf den Biskuit auftragen.

Für die Füllung die Hälfte der Schokolade grob raspeln, den Rest mit 100 ml Sahne im Wasserbad schmelzen. Mandeln und Nüsse grob hacken und kurz anrösten. Baiser zerkrümeln. Restliche Sahne mit Puderzucker

steif schlagen. Schokoraspel, Mandeln und Nüsse untermischen.

Die Sahne in 2 Portionen teilen. Unter eine Hälfte das zerkrümelte Baiser rühren, die zweite Sahnehälfte mit der abgekühlten flüssigen Schokolade mischen. Baisersahne löffelweise in die Form geben, den Biskuit rundum bis oben hin gleichmäßig bestreichen. 20 Minuten kalt stellen. Mit der Schokosahne auffüllen, glatt streichen. Oberfläche mit den restlichen Biskuitstreifen abdecken. Mindestens 6 Stunden, eventuell über Nacht, in den sehr kalten Kühlschrank stellen.

Schokoladenglasur schmelzen. Die eiskalte Torte stürzen. Folie abziehen. Mit der Glasur überziehen und trocknen lassen. Noch mal 1 Stunde kalt stellen.

Mit frischen Himbeeren garnieren, eiskalt servieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Kühlzeit: 7 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel