

Fruchtig leckere Schokosplitter-Eistorte mit Eierlikör und Baiserhäubchen

Zutaten

Zutaten für die Torte:

200 g Zartbitterschokolade

600 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Zucker

4 Eigelbe

1 Pkg Vanillinzucker

300 g Aprikosenkonfitüre

200 g Himbeerkonfitüre



Für den Baiser:

1 Eiweiß

50 g Zucker

1 Prise Salz

Außerdem:

Eine Springform 18 cm Durchmesser

Ein Crème brûlée Brenner

Zubereitung

Zartbitterschokolade hacken und bei niedriger Temperatur in einem Topf schmelzen. Auf Backpapier Kreise mit ca. 17 cm Durchmesser aufmalen. Das Backpapier umdrehen und die flüssige Schokolade gleichmäßig auf alle Ringe verteilen und verstreichen. Danach kühl stellen, so dass die Schokolade wieder fest wird.

Für die Eismasse Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. 100 g der Aprikosenkonfitüre unterrühren. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.

Danach erst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dann die Sahne unter die Zuckermasse heben.

Den Boden der kleinen Backform mit Backpapier auslegen. Nun die Torte in die Form schichten.

Dazu ganz unten etwas (ca. ein Siebtel) von der Sahne-Verpoorten-Masse geben. Etwas von der Himbeerkonfitüre darauf verkleckern und ein wenig verstrudeln. Den ersten Schokoladendeckel auflegen und leicht andrücken.

Danach wieder ein Siebtel der Sahne-Verpoorten-Masse auf den Boden geben und dieses Mal etwas von der Aprikosenkonfitüre verkleckern und verstrudeln. Wieder einen Schokoladendeckel auflegen und leicht andrücken.

In diesem Wechsel weitermachen, bis ihr insgesamt alle 6 Schokoladendeckel zwischen 7 Schichten Sahne-Verpoorten-Masse geschichtet habt! In die oberste Schicht keine Konfitüre verstrudeln.

Danach die Eistorte mit Folie abdecken und für 4 bis 6 Stunden in die Gefriertruhe stellen.

Diese super leckere Eistorte ungefähr eine gute halbe Stunde vor dem Servieren aus der Gefriertruhe holen.

Eiweiß mit Salz und Zucker so lange mit einem Mixer schlagen, bis der Eischnee super steif geschlagen ist. Dann zum Beispiel mit zwei Löffeln kleine Eischnee-Häufchen auf der Torte verteilen und mit dem Crème brûlée Brenner abflämmen. Danach am besten direkt genießen!

[Link zum Rezept: Fruchtig leckere Schokosplitter-Eistorte mit Eierlikör und Baiserhäubchen](#)

Fruchtig leckere Schokosplitter-Eistorte mit Eierlikör und Baiserhäubchen

Leser-Tipp

Von verschiedenen Herstellern gibt es die Konfitüren als „Samt“, d.h. sie sind besonders fein und ohne Stückchen oder Kerne. Ich empfehle solche Konfitüren, da diese sich hier am besten eignen! Durch die vielen Schokoladendeckel knuspert die Torte ganz herrlich beim Durchschneiden und Essen. Die eingestrudelten Konfitürekleckse geben der Torte dann auch noch den richtigen Geschmackskick :-)

[Link zum Rezept: Fruchtig leckere Schokosplitter-Eistorte mit Eierlikör und Baiserhäubchen](#)