



Winterliche Eistorte

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12 - 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 - 15', 'yield' : " } });
```

Raffinierte Eistorte voller Aromen, ideal passend, auch für die Feiertage. Man kann sie schon am Vortag herstellen und einfrieren, was den Stress sehr vermindert. Bitte nicht zu kalt servieren, etwas antauen lassen.

Zutaten

- Eine Springform (26 cm Ø) 100 g Rosinen, gewaschen, gut trocken gelaufen, in 50 ml Rum eingelegt
- 90 g fertiges Baiser, gebröckelt
- 200 g Zartbitter - Schokolade, fein gehackt
- 100 g Mandelkerne, grob gehackt
- 100 g Walnusskerne , grob gehackt
- 5 - 6 EL Mandelblättchen, mit etwas Zucker goldbraun geröstet
- 1 Tl Spekulatiusgewürz (Ersatzweise gemahlener Zimt)
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 800 g geschlagene Sahne
- 8 -10 kleine fertige Baisertropfen und etwas Kakao zum garnieren
- 1 Pappsternchen Schablone

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Springform mit Klarsichtfolie auslegen, die Mandelblättchen, mit etwas Zucker in einer Stielpfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen.

Schritt2

Unter die mit Vanillezucker steif geschlagene Sahne das Spekulatiusgewürz heben. Die Rosinen mit dem Rum, den Baiser, Mandel - und Walnusskernen und gehackte Schokolade mischen und die Sahne in 2 Schritten unter heben.

Schritt3

In die Springform füllen, glatt verstreichen, überstehende Klarsichtfolie darüber decken. Wenigstens 6 Stunden, besser über Nacht einfrieren.

Schritt4

Heraus nehmen, den Rand entfernen und die karamellisierten Mandelblättchen andrücken. Mit der Sternschablone und dem Kakao hübsche, kleine Sternchen einstäuben, mit Sahnetupfern und Baisertropfen ausgarnieren.

Rezeptart: Desserts, Eisparfaits, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

Zutaten: Lebkuchengewürz, Nüsse, Sahne, Schokolade, Vanillezucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterliche-eistorte/>