

Eiskaffee-Sahne-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

6 Eier

120 g Zucker

180 g gem. Mandeln

1 Pk Backpulver

50 g Schokostreusel

* * * *

750 g Schlagsahne

80 g Eiscafepulver

Mandelblättchen

geriebene Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen ca. 15 min auf hoher Stufe schlagen.

Die mit Backpulver und Schokolade vermengten Mandeln unter die Eimasse rühren. In einer Tortenform 35-40 min. bei 160 Grad backen.

Von dem ausgekühlten Boden ca 1cm Deckel abschneiden, und zerbröseln. Die Form wieder um die Torte geben.

Sahne mit Schneebesen steif schlagen, (etwa 3-5 min auf Stufe 5).

Vanillezucker und Eiskaffee- Pulver einrieseln lassen. Dies auf den Tortenboden streichen.

Mit den Bröseln, den leicht gerösteten Mandelblättchen und der geriebenen Schokolade bestreuen, und etwa 2 Stunden kühl stellen .

Gutes Gelingen 😊

