Eissplitter Torte mit Café



Von Kuchenfee

Wenn die ersten warmen Tage kommen und ich Lust auf etwas Frisches habe, das aber trotzdem nach echter Konditorei schmeckt, dann landet bei mir oft genau diese **Eissplitter Torte mit Café** auf dem Teller. Knackige Nuss-Baiserböden, eine kalte Sahnefüllung mit echtem Kaffee und dunkle Schoko-Splitter, die in jeder Gabel mitknacken.

Was mein Rezept von anderen unterscheidet: ich arbeite mit **echter dunkler Kuvertüre** statt billiger Schokoladenglasur und süße die Füllung mit selbst gekochtem Läuterzucker. So bleibt die Sahne lockerer und der Kaffeegeschmack kommt sauber durch. Diese Variante ist meine Antwort auf die vielen Nachfragen der Community zur Kombi aus Eissplittertorte und Eiskaffee, und sie hat sich als Klassiker etabliert. Achtet beim Baiser auf eines: **so lange aufschlagen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat**, sonst werden die Böden später körnig. Hier kommt mein Rezept für die cremige Eissplitter Torte mit Café:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BAISERBODEN

5 x	Eiweiß
220 g	Zucker
150 g	Nüsse *gemahlen*
20 g	Speisestärke

FÜLLUNG

100 g	Schokolade *Zartbitter, geschmolzen*
800 ml	Sahne *eiskalt*
100 ml	Wasser
100 g	Zucker
2 x	Espresso *kalt*
50 g	Schokorapsel *Zartbitter*

GARNITUR

300 ml	Sahne *eiskalt*

Werkzeuge

- Springform
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

01 Eiweiß & Salz steif schlagen. Zucker in 2-3 Portionen dazu geben und solange weiter schlagen bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

02 Stärke & Nüsse gründlich vermengen.

03 Die trockenen Zutaten unter die Baiser heben.

04 Die Baisermasse auf 2 Ringe verteilen und glatt streichen. Restliche Masse auf Backpapier verstreichen und mit backen.

05 Ofen auf 110°C Umluft vorheizen & die Böden in den heissen ofen geben. 90 Minuten backen und danach im offenen Backofen komplett auskühlen lassen.

06 Die Böden mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen.

07 Zucker & Wasser in einem Topf aufkochen & 100% auskühlen lassen.

08 Sahne aufschlagen. Zuckersirup nach Bedarf darunter heben. Baiserplatte zerbrösen.Espresso, Baiserbrösel & Schokoraspeln unterheben.

09 Die Springform um den Boden setzten und die hälte der Masse darauf geben. Mit dem zweiten Boden deckeln und die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen.

10 Über Nacht einfrieren.

11 Zum ausgarnieren die Sahne steif schlagen, Torte damit einstreichen und Rosetten aufdressieren.

12 Zum Portionieren die Torte im Kühlschrank ca. 60 Minuten antauen lassen.