

Eissplittertorte

Von Kuchenfee

Eissplitter-Torte ist ein echtes Meisterwerk und ein absolutes Highlight auf jeder Kaffeetafel! Dieses traditionelle Rezept habe ich aus meiner Konditor-Ausbildung für dich abgewandelt und perfektioniert – denn die besten Backgeheimnisse teile ich gerne mit meiner Community. Lass dich nicht vom unscheinbaren Äußeren täuschen: Der Anschnitt offenbart eine faszinierende Schichttorte, die deine Geschmacksknospen tanzen lässt.

Einzigartiges Geschmackserlebnis: Knusprig, cremig, vollmundig

Was meine Eissplitter-Torte so besonders macht? Es beginnt mit den Baiserböden. Diese sind nicht nur knusprig und luftig getrocknet, sondern auch mit gemahlenen Nüssen veredelt, was ihnen einen einzigartig vollmundigen Geschmack verleiht. Und hier kommt mein Konditor-Tipp: Jeder Baiserboden wird vor dem Schichten mit zartbitterer Kuvertüre überzogen! Das leicht Herbe der Schokolade balanciert die Süße der Böden perfekt aus und sorgt für ein rundes Geschmackserlebnis.

Die Füllung ist eine Symphonie aus Cremigkeit und Knusprigkeit: Eine selbstgemachte Vanillecreme (Crème Pâtissière) trifft auf fluffig-cremige Sahne. Verfeinert wird sie mit Läuterzucker, Krokant und Schokosplittern. Und für den besonderen Pfiff – ganz optional, aber von mir wärmstens empfohlen – ein Schuss Rum. Der Alkohol hilft, dass deine Eistorte nicht steinhart gefriert und sie perfekt halbgefroren wie ein Semifreddo genießen kannst!

So genießt du meine Eissplitter-Torte am besten

Die Garnitur aus Vanillesahne und Krokant rundet das Gesamtbild ab. Mein Tipp für den ultimativen Genuss: Die Eissplitter-Torte einmal komplett durchfrieren lassen und dann vor dem Servieren etwa 10 Minuten bei Raumtemperatur "warm" werden lassen. Dann entfaltet sie ihre volle Pracht und schmeckt am besten – cremig-schmelzend mit dem perfekten Knusper-Effekt. Ein wahrer Kuchengenuss und das ideale Dessert für besondere Anlässe oder einfach nur, um dich selbst zu verwöhnen!

Hinweise:

– Der Rum kann weg gelassen werden bringt aber DEN GESCHMACK !!! Wenn es eine Sache gibt die viel ausmacht und das ganze zum WOW Erlebnis macht dann ist es definitiv der Rum. Alternative können ein paar Tropfen Rumaroma verwendet werden. Es passt auch Amaretto falls dieser lieber gewünscht wird ????

– Ich benutzte für meine Vanillecreme dieses Rezept , davon habe ich das Rezept halbiert und mir von der fertigen Creme 200g abgewogen! Falls du aber lieber normalen Vanillepudding machen möchtest klappt das auch. (Und im Notfall geht auch gekaufter Vanillepudding, solange es immer 200g Creme sind ????) !!!)

– Diese Torte sollte halbgefroren verzehrt werden, wie ein Parfait oder



Semifredo. Dafür lasst ihr die Torte am besten für 1h im Kühlschrank auftauen bevor ihr sie anschneidet.

– Eine Einteilung in 14-16Stücke ist die beste Wahl da die Torte recht hoch und füllend ist! ????

– Es muss nicht alles an Zuckersirup dazu gegeben werden, jedoch ist es ratsam großzügig zu sein da der Zuckersirup genauso wie der Alkohol dabei hilft die Torte cremig zu frieren ohne große Eiskristalle! (Zucker & Alkohol = Gefrierhemmend !)

– Aufmerksame Leser haben bemerkt das ich zum verstreichen der Baisserböden einen kleineren Ring als zum einsetzten verwendet habe ! Falls ihr die Möglichkeit habt solltet ihr das genauso machen da die Baissermasse beim backen leicht auseinander geht und dann größer ist als die ursprüngliche größe und dadurch nicht mehr in die Springform passt beim einsetzten.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	45 min	n/a	1 Std.

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

170 g Eiweiß
Größe M
320 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln
150 g Wasser
150 g Zucker
200 g Vanillecreme
100 g Schokospäne
100 g Krokant
2-4 cl x Rum
600 g Sahne
200 g Zartbitter Kuvertüre
300-400 g Sahne

Zubereitung

Werkzeuge

Springform 26 cm
Randfolie
Küchenmaschine / Handrührgerät
Gummilippe
Schüssel
Schneebesen

- 01** Schlage dein Eiweiß am besten in einer Standmaschine auf bis es leicht schaumig ist. Sobald sich leichter Schaum bildet kannst du in vielen kleinen Portionen den Zucker dazu rieseln lassen. Wenn der komplette Zucker untergerührt ist solltest du die Masse noch einige Minuten schlagen lassen bis sich die Kristalle komplett gelöst haben und alles eine geschmeidige, feste, glänzende Masse ergibt. (Um zu kontrollieren ob sich der Zucker gelöst hat kannst du die Masse zwischen Daumen & Zeigefinger reiben -> Spürst du keine Kristalle/Körner mehr kannst du weiter machen, falls doch lass deine Baiser einfach noch einige Minuten laufen.
- 02** Parallel zur Baisermasse kannst du die gehobelten Mandeln in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze auf deinem Herd unter regelmäßigem rühren anrösten bis sie schön goldig sind.
- 03** Hebe die gehobelten Mandeln unter deine Baisermasse und teile die Masse in zwei Teile auf Backpapier ausgelegte Backbleche. Verstreiche die Masse in einem 24cm Springformring und hebe den Ring danach hoch sodass du auf dem Backpapier deine Masse in einem perfekten Kreis aufgestrichen hast. Backe beide Böden für 5h bei 110°C Umluft. Danach müssen sie über Nacht auskühlen und trocknen.
- 04** Außerdem solltest du zu diesem Zeitpunkt den Zucker & das Wasser zusammen für 2 Minuten aufkochen und zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen lassen.
- 05** Streiche deine getrockneten Baiserböden mit dunkler Kuvertüre ein. Einen Boden bestreichst du auf einer Seite und den 2. Boden von beiden Seiten. Lasse die Kuvertüre anziehen bevor du weiter machst.
- 06** Schlage die kalte Sahne auf bis sie steif ist. Hebe danach die Späne sowie den Krokant unter. Deine Vanille-creme sollte komplett kalt sein bevor die den Rum unterrührst und anschließend die Creme unter die Sahne hebst. Als letztes hebst du 3/4 deines Zuckersirup unter.
- 07** Zum einsetzen der Torte nimmst du dir eine 26er Springform und spannst unten Backpapier ein bevor du deinen Einseitig-bestrichenen Boden einlegst um ihn mit einer Hälfte deiner Sahnefüllung bedeckst. Als nächstes legst du deinen beidseitig bestrichenen Boden auf die Füllung und bedeckst ihn mit der restlichen Füllung. Streiche die Oberfläche glatt und friere deine Torte am besten über Nacht ein.
- 08** Um deine Torte nach einer Nacht einzustreichen solltest du sie für 30 – 60 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Zum einstreichen schlägst du deine rechtliche Sahne auf und gibst deinen übrigen Zuckersirup dazu. Beim einstreichen muss man zügig arbeiten da die Sahne schnell einfriert da die Torte noch immer gefroren ist. Zum dekorieren habe ich etwas extra Krokant eingestreut und Nutella aufdressiert.