

Eissplittertorte



- **400 g Baiser** grob zerkleinern (z. B. in einem Gefrierbeutel).
- **800 ml Sahne, 2 Pkg Sahnesteif** und **1 Pkg Vanillezucker** steif schlagen.
- **Baiser** mit den **Schokoraspeln** und **100 g Nusskrokant** vermischen und locker unter die **Sahne** heben.
- Den Boden und Rand einer Springform mit Frischhaltefolie auslegen und die **Masse** gleichmäßig darauf verteilen.
- Die Torte für mindestens 11 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Wir wünschen gutes Gelingen.

Zutaten

- 400 g Baiser
- 100 g Nusskrokant
- 100 g Schokoraspeln (Vollmilch)
- 100 g Schokoraspeln (Zartbitter)
- 800 ml süße Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Vanillezucker

Springform (26 cm)
Handrührgerät
Frischhaltefolie

Tipp 1

Machen Sie die Schokoraspeln doch einfach selber!
Mit einem Sparschäler lassen sich von der Schokolade die Raspeln in der gewünschten Stärke abschälen.

Tipp 2

Damit die Torte nachher gut anzuschneiden ist, holen Sie diese nach ca. 1,5 Std. aus dem Tiefkühlfach und schneiden die Stücke wie gewünscht vor.

100%
LECKER



/// Weitere Rezepte und Anregungen finden Sie auf www.vitaminkiste-lendersdorf.de