



## Baiser-Eistorte

### ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM 24-26 CM Ø

#### Zutaten für die Baisermasse:

4 Eiweiß Kl. 1-2  
250 g Zucker  
20 ml Zitronensaft  
Puderzucker

#### Zum Füllen:

750 ml Schlagsahne  
200 g Zucker  
Nach Belieben auch:  
Früchte, Krokant, Schokolade

#### Zum zusätzlichen Garnieren:

Schokoladenblättchen  
Schokoladensplitter oder  
200 g Kuvertüre (geschmolzen)

#### Zum Besieben/Ausstreuen:

Kakao, dunkel  
Grieß

## **ZUBEREITUNG:**

Backofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Frisches, kaltes Eiweiß ohne Eigelb-Reste mit dem Rührbesen steif schlagen. Zitronensaft zugeben und den Zucker dazu einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Masse stark anzieht. 3 Springformböden mit Alufolie auskleiden, einfetten und dick mit Grieß bestreuen.

Die Baisermasse darauf verteilen, glatt streichen und mit Puderzucker besieben. Je nach Funktion des Ofens zusammen oder nacheinander für 20 - 30 Minuten backen. Auf ein feuchtes Tuch legen und die Folien ablösen, die Böden auf einem Rost auskühlen lassen.

Für die Füllung die Schlagsahne steif schlagen und stark süßen, nach Belieben auch noch mit Früchten, Krokant oder Schokoladenstückchen anreichern. Die Baiserböden mit der Sahne zusammensetzen und einstreichen. Mindestens für 6 Stunden oder über Nacht tiefkühlen und die Torte im gefrorenen Zustand servieren.

Vor dem Servieren kann man die Torte mit etwas Schlagsahne bestreichen. Mit Kakao bestäuben und Schokoladenblättchen, Schokoladenfiligran aus flüssiger Schokolade oder Schokoladensplittern verzieren.