

Kaffee-Eistorte "VERPOORTEN Latte-Macchiato-Eistorte"

Zutaten

Kaffee-Eistorte mit Eierlikör "VERPOORTEN Latte-Macchiato-Eistorte"

für 3 Grillageböden (26er Ring / Springform)

4 Eiweiße
120 g Zucker
45 g Haselnussgrieß, geröstet
20 g fein gehackte, dunkle Kuvertüre
10 g espressopulver
1 Prise Salz, Vanille, Zitronenabrieb von ¼ Zitrone



Für die Füllung:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eigelbe
120 g Zucker
15 g espressopulver
500 g geschlagene Sahne
1 Prise Salz, Vanillezucker, Abrieb einer ¼ Zitrone
2 Blatt Gelatine

Für die Verzierung:

100 g Schokoladenraspel oder Flocken
10 g espressopulver

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Nappieren (nach Belieben)

Zubereitung

Zubereitung der Grillageböden* für die Eistorte:

1. Bereiten Sie drei Backpapiere mit aufgemalten Kreisen im Durchmesser von 26 cm vor. Der Backofen sollte auf 140°C vorgeheizt sein, inklusive der drei Backbleche für die Böden. Eiweiße, Zucker und Gewürze (Salz, Vanille, Zitrone) mit dem Handrührgerät oder der Kuchenmaschine steif schlagen. Heben Sie anschließend die restlichen Zutaten mit einem Spachtel oder Löffel zügig unter.
2. Füllen Sie die Grillagemasse in einen Spritzbeutel mit 12er Tülle und spritzen Sie die Masse im Rahmen der gemalten Kreise spiralförmig auf das Backpapier auf.
3. Ziehen Sie nun die Grillageböden auf die vorgeheizten Bleche und backen die Böden 20 -25 Min. Schalten Sie den Backofen dann aus und lassen die Böden bei

[Link zum Rezept: Kaffee-Eistorte "VERPOORTEN Latte-Macchiato-Eistorte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kaffee-Eistorte "VERPOORTEN Latte-Macchiato-Eistorte"

geöffnetem Backofen auf den Blechen auskühlen. Danach können Sie die Tortenböden vom Backpapier vorsichtig lösen.
4. Legen Sie den ersten Boden in einen 26er Ring oder eine Springform ein.

Zubereitung Eistortenmasse und Einsetzen der Eistorte:

5. Die Eigelbe und den Zucker mit den Gewürzen gut schaumig schlagen. Heben Sie danach die restlichen Zutaten für die Füllung (außer Gelatine und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör) mit einem Spachtel oder Löffel zügig unter die Parfaitmasse.
6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Erwärmen Sie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zusammen mit der eingeweichten Gelatine und heben Sie sie ebenfalls zügig unter die Parfaitmasse.
8. Anschließend wird die Füllung abwechselnd mit den restlichen zwei Böden in die Torte gefüllt.
9. Stellen Sie die Torte ins Gefrierfach und lassen diese ca. 2 Std. durchfrieren. In dieser Zeit können Sie die restliche Parfaitmasse abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
10. Lösen Sie nun die Torte mithilfe von warmem Wasser aus der Form und streichen diese mit der restlichen Parfaitmasse ein.
11. Verzieren Sie die Torte nach Belieben: Bestreuen Sie die Torte mit Schokoraspeln und dem Espressopulver.
12. Stellen Sie die Torte erneut ins Gefrierfach (für ca. 45 Min.).
13. Vor dem Schneiden und Servieren der Torte sollte diese etwa 5 Min. bei Raumtemperatur temperieren, damit Sie besser portioniert werden kann.

*Grillageboden, auch „Gitterboden“ (von frz. grillagé - vergittert). Tortenboden, der seine offene, gesprenkelte Struktur durch die Zugabe von z.B. Schokosplittern, kandierten Früchten, Haselnuss-Raspeln o.Ä. bekommt.

Leser-Tipp

Sie können der Parfaitmasse mit Kaffeesirup noch einen kleinen Geschmackskick geben. Es eignet sich hierfür auch Fruchtpüree der Saison, z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren ... usw.

[Link zum Rezept: Kaffee-Eistorte "VERPOORTEN Latte-Macchiato-Eistorte"](#)