

# Verpoorten Eistorte mit Macadamia und Salzkaramell

## Zutaten

Für 12 Portionen

Für die Böden:

3 Eiweiß

115 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Zucker

Für das Salzkaramell:

100 g Zucker

120 g Sahne

½ TL Meersalz

Für das Eis:

150 g weiße Schokolade

135 g Zucker

80 ml Wasser

3 Eiweiß

325 g Schlagsahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

125 g Macadamianüsse

Für die Dekoration:

120 g Zucker



## Zubereitung

1. Für die Böden das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Anschließend die gemahlene Haselnüsse unterheben. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech dünn verstreichen (ca. 40x20 cm). Bei 180 °C (Umluft) im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Abkühlen lassen.

2. Den Boden umdrehen und das Backpapier abziehen. Aus dem Boden zwei Böden mit 18 cm Durchmesser ausstechen. Den einen Boden in einen Tortenring mit 18 cm Durchmesser legen. Beides beiseite stellen.

3. Für das Salzkaramell die Sahne etwas erwärmen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, anschließend vom Herd nehmen. Die Sahne langsam unter Rühren zu dem Karamell gießen. Das Salz zugeben und erneut unter Rühren aufkochen, bis sich das Karamell gelöst hat. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Gelegentlich umrühren.

4. Von den Macadamianüssen 12 Stück beiseite legen. Den Rest hacken und goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

5. Für das Eis die Schokolade hacken. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen (Vorsicht: nicht zu heiß werden lassen!) und die weiße Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eistorte mit Macadamia und Salzkaramell](#)

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

## Verpoorten Eistorte mit Macadamia und Salzkaramell

6. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen. Währenddessen das Eiweiß steif schlagen. Den Zuckersirup langsam am Schüsselrand unter weiterem Schlagen zu dem Eiweiß gießen. Weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und abgekühlt ist.

7. Die Sahne steif schlagen.

8. Den Eischnee unter die Schokoladen-Eierlikör-Mischung heben, anschließend die Sahne und die gehackten Macadamianüsse unterheben.

9. Die Hälfte der Eismasse auf den Boden streichen. Ca. 60 g Salzkaramell darüber dünn verteilen und mit einer Gabel etwas unterziehen. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Die restliche Eismasse auf den Boden geben und wieder ca. 60 g Salzkaramell unterziehen. Die Torte glattstreichen. Mind. 4 Std. gefrieren. Das restliche Karamell für die Dekoration kühl stellen.

10. Für die Dekoration den Zucker karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die 12 Macadamianüsse auf Zahnstocher aufpieksen und durch das Karamell ziehen. Anschließend nach unten hängend (z.B. in ein Stück Schaumstoff oder Styropor stecken) fest werden lassen. (Backpapier unterlegen, da es tropft!)

11. Die Torte aus dem Gefrierfach nehmen und mit einem warmen Messer vom Tortenring lösen. Die restliche Karamellsoße ggf. wieder leicht erwärmen und damit die Torte dekorieren. Mit den karamellisierten Macadamianüssen garnieren. Bis zum Servieren wieder in das Tiefkühlfach stellen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eistorte mit Macadamia und Salzkaramell](#)