

Russisch-Brot-Kaffee-Eistorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 1 Eistorte Durchmesser ca. 18 cm

für den Kaffee-Biskuit:

- 4 Eier (Größe M)
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL lösliches Kaffeepulver (Instantkaffee)
- 120 g Mehl
- ½ TL Backpulver

für das Russisch-Brot-Eis mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

- 100 g Russisch-Brot (Gebäck)
- 300 ml Milch
- 120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Ei (Größe M)
- 60 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine

für das Kaffee-Eis mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

- 100 ml Milch
- 60 g Zucker
- 2 EL löslicher Kaffee (Instantkaffee)
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 40 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
- 1 Eigelb
- 100 ml Sahne

für die Dekoration:

- 1 Waffelhörnchen
- einige Mokkabohnen aus Zartbitter-Schokolade
- 150 ml Sahne

Zubereitung

Für das Kaffee-Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entstanden ist. Den löslichen Kaffee in 1 EL heißem Wasser auflösen. Zusammen mit dem Eigelb kurz unter den Eischnee rühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf den Kaffee-Eischnee sieben. Vorsichtig unterheben. Eine Backform (18 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig in die Backform füllen. Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden, damit 3 Böden entstehen.



[Link zum Rezept: Russisch-Brot-Kaffee-Eistorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Russisch-Brot-Kaffee-Eistorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Für das Russisch-Brot-Eis das Gebäck mit der Milch in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis sich das Gebäck auflöst. Vom Herd nehmen. Das Ei mit dem Zucker schaumig schlagen und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Russisch-Brot-Milch einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und in der noch warmen Russisch-Brot-Milch auflösen. Alles in eine Schüssel füllen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

Einen Biskuitboden auf einen Teller oder eine Glasplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Russisch-Brot-Eierlikör-Mischung auf den Biskuitboden geben, mit dem zweiten Teigboden bedecken. Alles für ca. 3-4 Stunden in den Tiefkühler stellen.

In der Zwischenzeit das Kaffee-Eis zubereiten. Dazu die Milch in einem Topf mit dem Zucker erwärmen. Dann das lösliche Kaffeepulver in die warme Milch geben und solange rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Fein gehackte Zartbitterschokolade ebenfalls in der warmen Milch unter Rühren auflösen. Topf vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Das Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen und die Kaffee-Eierlikör-Mischung dazu geben und vermengen. Sahne steif schlagen und unterheben.

Eistorte aus dem Tiefkühler holen. Die Kaffee-Eierlikör-Creme zu $\frac{3}{4}$ auf die Eistorte geben. Mit dem dritten Boden bedecken und diesen mit der restlichen Creme bestreichen. Torte über Nacht einfrieren.

Für die Dekoration die 150 ml Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Eistorte aus dem Tiefkühler holen, etwas antauen lassen und den Tortenring vorsichtig entfernen. Das Waffelhörnchen auf die Eistorte legen. Mit Sahnetupfen und Mokkabohnen verzieren.

Leser-Tipp

Die Kombination aus dem süß-karamelligen Russisch-Brot-Eis, dem leicht herben Kaffee-Eis und dem Kaffee-Biskuit schmeckt ausgesprochen gut.

[Link zum Rezept: Russisch-Brot-Kaffee-Eistorte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)