

Eistorte

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 1,5 Tassen Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 0,5 l Milch, 400 gr Kokosfett, 3 Päckchen Sahnesteif, Früchte (Erdbeeren, Kirschen oder Pfirsiche), geriebene Schokolade.

Die Vorbereitungen:

Boden für die Eistorte:

3 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver mit dem Mixer verrühren und ca. 10-15 Minuten backen.

Die Zubereitung:

Das Kokosfett in der Milch bei geringer Hitze auf dem Herd auflösen (Vorsicht, brennt leicht an!), die Flüssigkeit 5 Minuten mit dem Pürierstab schlagen, etwas abkühlen lassen, dann ein Ei dazu und wieder 2 Minuten mit dem Pürierstab schlagen.

Jetzt kommt alles über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag gibt man Zucker und Sahnesteif dazu und schlägt alles mit dem Mixer auf, bis es steif ist.

Die Masse wird ca. 1 cm dick auf dem Boden aufgetragen, dann kommen die Früchte drauf, darüber den Rest der Masse.

Jetzt kann die Torte nach Belieben mit geriebener Schokolade und Früchten dekoriert werden.