

Informationen zur Sendung vom 15.04.2025

Eissplittertorte mit Eierlikör

Von Ulla Scholz

Zutaten (8 Portionen)

800 ml Sahne
ca.100 ml Eierlikör
2 EL echter Kakao
80 g Schokolade (70 %)
2 große Baisers vom Bäcker
100 g Haselnusskrokant
1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker
8 EL Birnen- Apfel- oder
Agavendicksaft

Dekoration Osternest

ca.100 g Kadaif (Engelshaar)
Schoko-oder Zuckereier für das Nest

Zubereitung

Die Sahne jeweils auf zwei Mixbecher aufteilen. Die eine Hälfte mit Vanillezucker und Dicksaft nach Wahl zu einer lockeren Schlagsahne verarbeiten. Die andere Hälfte mit Kakao und 4 EL Dicksaft vermischen und ebenfalls luftig aufschlagen. Die Baisers in eine Schüssel bröckeln und mit einem Stampfer grob zerkleinern. Die Bitterschokolade mit einem großen Messer in Splitter hacken.

Eine passende Form mit Klarsichtfolie auskleiden. Bis aus 2 – 3 EL, die zurückgehalten werden, den Boden der Form großzügig mit den zerbröselten Baisers bedecken.

Die Schokosahne mit Schokoladenstückchen vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und glattstreichen. Restlichen Baisers, die Hälfte des Eierlikörs und die Krokantbrösel unter die Vanillesahne heben. Dann als zweite Lage auftragen und ebenfalls glattstreichen. Als Abschluss oben den restlichen Eierlikör vorsichtig verstreichen. Die Torte abdecken und einige Stunden im Eisfach durchfrieren lassen.

Die Kadaif-Fäden auseinanderziehen – dabei aber nicht zerbröseln – und Im Backofen oder im Airfryer kurz hellbraun und knusprig aufbacken. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Anrichten

Die Torte eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen und aus der Form heben. Die Klarsichtfolie entfernen und auf eine Kuchenplatte stellen. Die Stücke mit einem großen Messer portionieren und wieder zusammenschieben. Die Kadaif-Fäden oben als Nest arrangieren und in die Mitte Schoko- oder Zuckereier legen.

Informationen zur Sendung vom 15.04.2025

Eissplittertorte mit Eierlikör

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Kadaif

Engelshaar oder Kadaif sind dünne Teigfäden, die durch den Dubai-Schokoladen-Trend, der 2024 in den sozialen Medien aufkam, bekannt geworden sind. Kadaif war damals keine Neuheit für Menschen, die orientalische Süßspeisen kennen. Hier wickelt man das Engelhaar zu kleinen Gebäcken, die mit Zuckersirup, Nüssen und Gewürzen verfeinert werden.

Kadaif gibt es in größeren Städten im türkischen Lebensmittelhandel im Kühlregal. Wer eher ländlich wohnt, sollte Kadaif besser im Onlinehandel bestellen.

Eierlikörtorte ohne Eierlikör

Wenn Kinder oder Personen am Tisch sitzen, die keinen Alkohol trinken dürfen, kommt kein Eierlikör zur Krokantsahne und auf die Torte. Ich serviere diese Zutat extra. Wer mag, kann an seine Portion etwas Likör als Sauce angießen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!