



Omas Eisbombe mit Baiserhaube

Zeit gesamt
6h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Schokoladeneis	1 kg
Eier	4 St.
Zucker	225 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	90 g
Vanilleeis	500 g
Erdbeereis	500 g
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Frischhaltefolie, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokoladeneis aus dem Tiefkühler nehmen und ca. 30 Min. antauen lassen. 3 Eier trennen. 3 Eigelbe, 1 Ei, 75 g Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 15 Min. aufschlagen, bis eine cremige, fast weiße Masse entstanden ist. Anschließend Mehl in 2–3 Schritten zu dem aufgeschlagenen Eigelb sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
2. Backpapier auf den Boden der Springform geben. Anschließend den Ring auf den Boden setzen und verschließen, sodass das Backpapier den Boden der Form bedeckt und nicht verrutschen kann. Biskuitmasse gleichmäßig in die vorbereitete Form geben, etwas glatt streichen und für ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Boden nach dem Backen mit einem kleinen Messer vom Rand lösen, Ring öffnen und auf ein Kuchengitter stürzen.
3. Ein Glas oder eine Metallschüssel vor dem Schichten kalt stellen. Schokoladeneis in der gesamten Schüssel gleichmäßig dick verteilen, sodass in der Mitte ein Loch für die nächste Schicht bleibt, und mit einem Löffel glatt streichen. Anschließend ca. 30 Min. in den Tiefkühler stellen und Vanilleeis zum antauen aus dem Tiefkühler nehmen. Vorgang mit den restlichen Eissorten wiederholen, bis die Schüssel komplett mit Eis gefüllt ist. Zwischendrin Eistorte immer wieder im Tiefkühler abkühlen. Biskuitteig auf die Eisschicht geben, überstehende Ränder gegebenenfalls abschneiden, mit Frischhaltefolie bedecken und im Tiefkühler mind. 3 Std. tiefkühlen.

4. Zum servieren Eistorte aus dem Tiefkühler nehmen und kurz antauen lassen. Anschließend einen Teller auf die Torte legen, wenden und die Torte aus der Form stürzen. Anschließend erneut mind. 10 Min. in den Tiefkühler geben.
5. Für den Baiser in einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 150 g Zucker nach und nach hinzufügen und weitere ca. 5 Min. steif schlagen, bis der Eisschnee eine cremig-glänzende Konsistenz hat. Puderzucker in den Eisschnee sieben und vorsichtig unterheben.
6. Mit einem Messer oder Löffel Baiser auf der Eistorte komplett verteilen und nach Belieben verzieren. Mit einem Flambierer/ Bunsenbrenner Baiser abflämmen, bis er leicht hellbraun ist. 80er-Eisbombe nach Belieben Obstsalat oder mit frischen Beeren garnieren und direkt servieren. Die Torte ergibt ca. 16 Stücke.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Schichten der Eistorte benötigt etwas Zeit und Geduld. Wichtig ist, dass die Torte zwischen dem Schichten immer wieder in das Gefrierfach gestellt wird. So zerlaufen die Eisschichten nicht ineinander. Die Arbeit lohnt sich! Die Eisbombe ist definitiv nicht nur ein optisches Highlight.

Statt Biskuit kannst du auch Kekse verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	520 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g