

Der Kochklub für Jugendliche



Baiser-Eistorte

- 1 1/4 l Sahne
- 5 Pck. Sahnesteif
- 200 g Baiser
- 300 g geraspelte Halbbitter-Schokolade
- 200 g Krokant
- Rum, nach Geschmack



Zubereitung Baiser-Eistorte

Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. Die Baisers zerkrümeln, die Schokolade grob raspeln.

Die Baisers, die geraspelte Schokolade und den Krokant unter die Sahnemasse rühren. Nach Geschmack mit Rum aromatisieren.

Die Masse in eine mit Alufolie ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und mindestens einen Tag gefrieren lassen. Nach Belieben mit Sahnetupfern oder Baisers verziert servieren

Jugendzentrum

TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2
47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

