

## Eistorte

80	g	Fett
80	g	Zucker
80	g	Nüsse
80	g	Mehl

Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen u. wie gewohnt in einer runden Form (mit Papier ausgelegt) abbacken.

Nach dem Erkalten (Papier entf.) auf eine Kuchenform legen und einen Ring umlegen.

3		Eigelb
70	g	Puderzucker (ich nehme normalen Zucker)
1		Vanillezucker

Eigelb und Zucker schaumig cremig rühren.

3		Eiweiß
70	g	Puderzucker
1		Vanillezucker

Eiweiß u. Zucker steif schlagen und unter die Eigelbcreme heben.

½	l	Sahne - steif schlagen und mit
100	g	Raspelschokolade (oder geh. Schokolade)

unterheben und gründlich frosten.

Mit Sahne, Preiselbeeren und Eierlikör garnieren.

Vor dem Servieren wenigstens ½ Stunde im Kühlschrank antauen lassen.

Bon Appetit!

Viele Grüße

Ingrid Alps im Juli 2018