Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



NUSSKNACKER-EISTORTE

ZUBEREITUNG: 20 MIN.

Ihr sucht noch nach einer wunderschönen Nachtisch-Idee mit der ihr an Weihnachten richtig angeben könnt? Da habe ich genau das richtige Rezept für euch: eine geeiste **Nussknacker-Eistorte** mit Lebkuchen**-Eis** und **Schokoladen-**Krokant**-Füllung**.

Sie ist so schön!! Damit könnt ihr in der Adventszeit und zu Weihnachten wirklich Eindruck machen! Da werden sich Groß und Klein freuen, ein Stück davon zu bekommen.

Eistorten sind als **Weihnachtsdessert** sehr praktisch, weil man sie lange im Voraus (bis zu einem Monat vorher) zubereiten und einfrieren kann. Am Abend, kurz vor dem Servieren nimmt man sie einfach aus dem Tiefkühlschrank. Das spart euch viel Stress und hilft euch bei der Planung eures Menüs.

Um der Eistorte eine **weihnachtliche** Note zu verleihen, habe ich ein leckeres **Lebkuchen-Eis zubereitet – ohne Eismaschine** – das als Basis für meine Torte dient.

In der Mitte kommt eine zusätzliche Füllung aus Zartbitter-Schokolade und Krokant. Ihr könnt es aber auch mit anderer Schokolade zubereiten: Milchschokolade oder Dulcey Schokolade.

Diese Füllung wird zuerst zubereitet und eingefroren, damit man sie später in das Lebkuchen-Eis geben kann. Aber keine Sorge, die Schokoladenfüllung wird sehr schnell kalt, sodass ihr alles an einem Tag zubereiten könnt.

Kurz noch zu den Formen: Ich habe die neue Backform von Silikomart mit der niedlichen Nussknacker-Form genommen. Falls ihr diese nicht habt, schaut einfach, welche Größe eure Backform hat. Meine (Nussknacker-Backform) hat ein Volumen von knapp 1 L (997 ml). So könnt ihr sie mit eurer Backform vergleichen.

Tipps für eine gelungene selbstgemachte Eistorte für Weihnachten:

- Allgemein lassen sich Eistorten wie meine viel einfacher in einer **Silikonbackform** zubereiten. Die Eistorten lassen sich besser aus den Formen lösen.
- Je **flüssiger** die Creme, desto besser kommen die Muster zur Geltung.
- Die gefüllten Eisformen sollten **angeklopft** werden, um die Luftbläschen herauszubekommen.
- Die Gefriertemperatur spielt eine Rolle: mindestens **-18 °C** für **mindestens 24 Stunden**. Sonst wird die Masse nicht kalt genug sein und die Torte bricht beim Rausnehmen.
- Velvet Spray: Eure geeiste Torte direkt mit Velvet Spray besprühen. Die Torte sollte noch **super kalt sein**, um das beste Ergebnis zu erzielen. Hinweis: Velvet Spray ist einfach nur **gefärbte Kakaobutter**.
- **30 Minuten** vor dem Genießen aus den TK rausnehmen. Es reicht völlig.
- Man kann die Eistorte auch bereit mit Velvet Spray **gesprüht einfrieren**.
- Velvet Spray lagert man nicht im Kühlschrank. Die enthaltene Kakaobutter wird somit fest

und den Spray funktioniert nicht mehr optimal.

Damit habt ihr genug Infos, um einen **traumhaften Nachtisch für den Advent** und **die Feiertage** selber zu zaubern. Falls ihr noch zögert und Fragen habt, bitte meldet euch gern in den Kommentaren. Ich werde eure Fragen auch hier als Tipps für alle Leser einbauen. Es wird bestimmt auch andere Leser helfen.

Zutaten für eine Nussknacker Eistorte mit Lebkuchen-Eis und Schokoladen-Krokant Füllung:

Füllung: 90 g Zartbitterschokolade (Manjari für mich), 100 ml Sahne, 35 g Krokant.

Torte: 2 Eigelbe, 30 g Zucker, 15 g Mehl, 150 ml Milch, 1,5 TL Lebkuchengewürz.
350 ml Sahne, 50 g Zucker, 1 TL Bindemittel aus Leinsam.

Optional: 30 g Lebkuchen, rotes Velvet Spray

Utensilien: Nussknacker Backform, Insert Backform, Spritzbeutel, Konditorpalette,

1- Die Schokoladen-Krokant-Füllung

Die Schokolade zusammen mit der Sahne schmelzen: Die Schokolade-Sahne-Mischung in eine Porzellan- oder Glas-Schüssel geben. In der Mikrowelle für 3 x 30 Sekunden schmelzen.

Rühren und dann den Krokant dazugeben. Diese Creme in die **kleinen** Einsätze der „Insert“-Backform geben. Einfrieren. Das dauert ungefähr zwei Stunden, bis sie komplett kalt ist. Bitte überprüfen und gegebenenfalls länger einfrieren, falls sie nicht fest ist.

2- In einem Kochtopf die Milch mit dem Lebkuchengewürz zum Kochen bringen. Anschließend den Topf beiseitestellen.

In einer Schüssel den Zucker mit den Eigelben schlagen, bis die Masse weiß wird. Es wird nicht „genau” weiß, sondern super hellgelb. Dann das Mehl dazugeben.

Die heiße Lebkuchenmilch nach und nach dazugießen und dabei immer schlagen, bis sich die Eigelbmasse komplett löst.

Die Masse zurück in den Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme 82 °C erreicht. Bei dieser Temperatur wird die Creme dickflüssiger.

Optional: 30 g Lebkuchen klein mixen und zur Creme geben.

Die fertige Crème pâtissière mit Lebkuchen auf eine Platte geben, verteilen und mit Frischhaltefolie abdecken, um sie schneller abkühlen zu lassen.

PS: Ja, meiner hat leicht Klumpen, weil ich zu viel Zeit zum fotografiert gebraucht habe. Sollte aber nicht sein. Es ging aber trotzdem für mein Rezept.

Wenn die Creme komplett kalt ist, kann es mit dem Rezept weitergehen.

3- In einer Schüssel die Sahne mit dem Zucker und dem Bindemittel fest schlagen.

Anschließend die kalte Crème pâtissière unterrühren, um eine homogene Eismasse zu erhalten.

4- Basteln:

In die Nussknacker-Backform die Hälfte der Lebkuchen-Eismasse geben und schön in die Mulden eindrücken. Anschließend die Backform anklopfen, sodass die Luftbläschen nach oben kommen und die Creme sich richtig gut in der Form verteilt.

Die Schokoladen-Krokant-Füllung aus dem Tiefkühlschrank nehmen, aus der Form lösen und in der Mitte der Creme platzieren.

Mit der restlichen Lebkuchen-Eismasse bedecken. Achtung: Die Creme muss richtig gut auf die Seite verteilt werden, wegen der Muster! Um es besser machen zu können, habe ich die Creme in einen Spritzbeutel gegeben.

Mit einem Konditorpalette die Torte noch „glatt“ spachteln.

5- Einfrieren:

Die fertige Nussknacker-Eistorte jetzt mindestens 24 Stunden (oder so lange wie gewünscht) im Tiefkühlschrank bei mindestens -18 °C stellen.

6- Kurz vor dem Servieren die Eistorte aus dem Tiefkühlschrank nehmen.

Ein Backblech mit Frischhaltefolie bedecken. Die Nussknacker-Torte auf das Backblech legen und die Form vorsichtig auf die Seite ziehen (siehe Fotos), um sie zu lösen. Dann die Torte umkippen und vorsichtig von der Form lösen.

Die Torte nun mit dem Rote-Velvet-Spray verzieren. Der Spray sollte Zimmertemperatur haben. Falls ihr es trotz Empfehlung im Kühlschrank aufbewahrt habt, dann bitte die Dose kurz im Wasserbad erwärmen.

Hinweis: Die Torte sollte sehr kalt sein, um den besten Velvet-Effekt zu erzielen.

Et voilà!

Jetzt heißt es einfach genießen!

So lecker und weihnachtlich!

Hinterlassen Sie mir gern einen Kommentar. Ich freue mich immer über Rückmeldungen und Unterstützung! Das hilft dem Blog und auch anderen Lesern sehr. Danke!

Ich wünsche viel Spaß beim Planen, Zubereiten und dann Genießen!

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de