

Eistorte "Schneewitchchen"



Zutaten:

ca. 400 Gramm	Baisers
4 Becher	süße Sahne
1 Päckchen	Krokant
200 Gramm	feinherbe Schokolade



Zubereitung:

1. die Baisers Beutelweise in eine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz zerdrücken
2. die Schokolade in der Küchenmaschine klein hacken
3. die Sahne mit wenig Zucker steif schlagen
4. die zerdrückten Baisers in eine Schüssel geben
5. die Schokolade und den Krokant untermischen
6. die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen
7. alle Zutaten müssen gut miteinander vermischt sein
8. eine Springform (26 cm) oder eine größere Kastenform bereitstellen
9. die Baisermasse gleichmäßig hinein füllen
10. die Form mit der Füllung in einen Gefrierbeutel geben und mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen
11. zum Kaffee, aber auch als Nachtisch zu reichen