

Flambiertes Walnusseis

Dazu brauchen wir einen Biskuitboden in der Größe der Eispackung. Den Boden kann man zurechtschneiden. Für 1 Liter Eis benötigt man 5 Eiweiß. Diese werden mit 1 Prise Salz und knapp 200 g Puderzucker solange geschlagen bis die Masse fest und glänzend ist. Nun nimmt man das Eis aus dem Gefrierschrank - es muss sehr fest sein - legt es auf den

Biskuitboden und das Ganze auf Backpapier. Die Eiweißmasse schnell auf dem Eis verteilen, so dass alles Eis vollständig! bedeckt ist. Die Eistorte kommt nun bei 250° (vorgeheizt) für wenige Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen bis die Eiweißmasse etwas Farbe annimmt.

Dann setzt man die überbackene Eistorte auf eine feuerfeste Unterlage, flambiert sie und umgießt sie mit Eierlikör.