



# Eisbombe mit Schokoböden, Baiser & Eiscreme



## Zutaten

### Menge

300 ml	Stracciatellaeis
300 ml	Haselnusseis
1 Päckchen	Vanillinzucker
380 g	Puderzucker
230 g	Mehl
180 g	Butter
5	Eiweiß
1 TL	Backpulver
3	Eier
1 TL	Zitronensaft
100 ml	Milch
190 g	Zucker
60 g	Kakao
150 g	Zartbitterkuvertüre

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2467 kJ, 589 kcal, 88,3 g Kohlenhydrate, 10,3 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 0,09 mg Cholesterin, 2,87 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € € €



## Zubereitung

Baked Alaska, oder auch Omelette surprise, ist eine super leckere flambierte Eistorte. Wir haben unsere Eistorte mit zwei selbstgebackenen Schokoböden und Stracciatella- und Haselnuss-Eis geschichtet. Danach muss die Torte erst einmal für einige Stunden in den Gefrierschrank. Anschließend kümmerst du dich um den Alaska-Berg, indem du eine Eismasse auf der Torte verteilst. Jetzt wird's richtig spannend, denn nun geht es an das Flambieren! Mit einem Bunsenbrenner flambierst du nun einfach die Baiser-Creme. Mega cool und mega lecker! Probiere unsere Baked Alaska Torte unbedingt einmal selbst aus. Los geht's!

### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann die Zartbitterschokolade hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Nun rührst du die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker sehr schaumig. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und zur Eimasse sieben. Dann rührst du abwechselnd die geschmolzene Schokomasse und die Milch unter den Teig und füllst alles in eine Kuppelform. Dann im heißen Ofen für ca. 50 Minuten backen, danach auskühlen lassen und stürzen.

### Step 2:

Anschließend schneidest du zwei Böden aus der Kuppel. Aus dem Rest kannst Du Cake-Pops machen oder so naschen. Jetzt die Kuppelform mit den beiden Eissorten und den Böden schichten. Mit dem großen Boden abschließen. Den Kuchen gibst du nun für mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach.

### Step 3:

Danach die Eiweiße mit 1 TL Zitronensaft und dem Puderzucker zu sehr festem Schnee schlagen. Jetzt löst du die Torte aus der Form und verteilst die Eiweißmasse darauf. Mit einem Bunsenbrenner flambieren und sofort servieren.