

# Hier und heute



## Eissplittertörtchen mit Krokant und Rum

Zartschmelzendes Eis trifft auf aromatischen Nussbiskuit und knackigen Krokant – diese Törtchen von Matthias Ludwigs sind viel mehr als eine Erfrischung für heiße Tage. Sie machen echt was her. Unser Patissier zeigt, wie sie ganz einfach gelingen.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 8 Stück von 6 cm Durchmesser (und 4,5 cm Höhe)

### Zutaten für das Haselnussbiskuit

(Menge für ein Haushaltsbackblech)

- 55 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 20 g Krokant
- 30 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiße
- 20 g Zucker
- 20 g Puderzucker (zum Besieben)

### Zubereitung

Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Puderzucker sieben und mit den Haselnüssen, Krokant und Mandeln vermischen, am besten mit einem Schneebesen. Eiweiße mit Zucker zu steifem aber noch flexiblen Eischnee aufschlagen und die Haselnussmischung zügig unterheben. Die Biskuitmasse auf das Backblech geben und gleichmäßig, aber nicht ganz bis zum Rand, verstreichen. Die Oberfläche mit Puderzucker besieben und den Biskuit circa 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Dann ein Backpapier auf die Oberfläche legen und mit Hilfe eines zweiten Backblechs den Biskuit drehen. Das untere Backpapier abziehen und aus dem Biskuit acht Böden mit einem Durchmesser von sechs Zentimetern ausstechen.

**Tipp:** Alternativ kann man auch einen gekauften hellen Biskuit verwenden.

### Zutaten für die Eissplitter-Sahne

- 400 g Sahne
- 15 g Zucker
- 20 ml Rum (für eine alkoholfreie Variante den Rum einfach weglassen)
- 20 g dunkle Schokospäne oder Schokostückchen
- 40 g Krokant (die größeren Stücke)

### Zubereitung

Die Sahne mit dem Zucker cremig aufschlagen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen, dabei nicht zu lange Rühren damit die Konsistenz der Sahne nicht zu stark leidet.

### Zusammenbauen

Jeweils einen Haselnussboden in die Dessertringe legen. Mit der Eissplitter-Sahne auffüllen und glattstreichen. Für mindestens vier Stunden (besser über Nacht) in den Tiefkühler stellen.

### Zutaten für die Fertigstellung

# Hier und heute



- 150 g Sahne, aufgeschlagen (zur Dekoration)
- etwas Krokant (zur Dekoration)

## **Zubereitung**

Die Eistörtchen aus den Ringen drücken, diese dafür leicht mit der Hand anwärmen. Jeweils eine Sahnerosette aufdressieren und mit Krokant bestreut servieren.

## **Krokant selbst machen**

Hierfür 70 g gehackte Haselnüsse goldbraun rösten. 40 g Zucker zu hellem Karamell schmelzen, die (am besten noch warmen) Nussstücke unterrühren, alles auf Backpapier verteilen, erkalten lassen und zerkleinern.