

## Grillagetorte

Eine ganz besondere Köstlichkeit gibt es im Rheinland: Grillagetorte. Außerhalb ihres Ursprungsgebiets ist sie so gut wie unbekannt. Wir wollen das hiermit ändern. Baiser, knackiger Krokant, reichlich Schokolade und feine Sahnecreme werden zu einer Eistorte gefroren.



Portionen: 1 Torte von 26 cm  
Vorbereitung: 6 h 15 min  
Zubereitung: 25 min  
Zeit gesamt: 6 h 40 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für das Baiser:

- 4 Eier Gr. L
- Salz
- 120 g Zucker
- 120 g Puderzucker
- 10 g Speisestärke

### Zutaten für den Krokant:

- 150 g gehackte Haselnüsse
- 150 g Zucker
- 100 ml Wasser

### Zutaten für die Sahnecreme:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 800 g Sahne
- 100 g Zucker
- ¼ TL Vanillepaste
- Optional: 1 EL Rum

### Besondere Utensilien:

- Springform von 26 cm Durchmesser
- Elektrisches Handrührgerät
- Spritzbeutel mit Lochtülle von 15 m

### Zubereitung:

- **Für das Baiser** den Backofen auf 90 °C vorheizen.
- Auf die Rückseite eines Stücks Backpapier einen Kreis von 25 Zentimetern Durchmesser aufzeichnen.
- Eiweiß und eine Prise Salz mit dem elektrischen Handrührgerät in einer Schüssel aufschlagen.
- Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein stabiler Eischnee entstanden ist.
- Puderzucker und Speisestärke darüber sieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig in den vorgezeichneten Kreis spritzen.
- Restliche Masse in einer zusammenhängenden Fläche neben den runden Boden spritzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei leicht geöffneter Ofentür etwa zwei Stunden trocknen lassen.
- Vom Blech nehmen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit **für den Krokant** ein Blech mit Backpapier auslegen.
- In einem kleinen Topf Zucker und Wasser aufkochen und kochen lassen, bis die Flüssigkeit sich bernsteinfarben färbt.
- Gehackte Haselnüsse unterrühren, auf das vorbereitete Blech gießen und abkühlen lassen.
- **Für die Sahnecreme** Schokolade und Krokant fein hacken und jeweils drei Esslöffel beiseitestellen.
- Viereckiges Baiser zerbröseln und ebenfalls drei Esslöffel beiseite stellen.
- Sahne mit dem Zucker und der Vanillepaste steifschlagen und nach Belieben den Rum unterrühren.
- Etwa ein Viertel der Schlagsahne abnehmen und beiseite stellen.
- Schokolade, Krokant und Baiser unter die restliche Sahne heben.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den runden Baiserboden hineinlegen.

- Sahnemischung in die Form gießen und glattstreichen.
- Zurückbehaltene Sahne in den Spritzbeutel füllen und die Grillagetorte mit Tupfen verzieren.
- Form mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens vier, besser sechs Stunden oder über Nacht einfrieren.
- 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen, aus der Form lösen und auf eine Servierplatte stellen.
- Nach 15 Minuten mit der zurückbehaltenen Schokolade, dem Krokant und dem Baiser bestreuen, in Stücke schneiden und servieren – **Mahlzeit!**