



Eierlikör-Chili- Shokoladen Eistorte mit kandierten Macadamia Nüssen.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht in einer tollen, geschmacklichen Kombination

Zutaten

- (Ausreichend für eine Springform, ca.8 Personen)
- 1 waagrecht geteilter Bisquitboden vom Bäcker
- 6 Eigelbe
- Mark 1 Vanillestange
- 1/4 l Eierlikör
- 150 g Puderzucker
- 200 g handelsübliche Chili Schokolade
- 300 g geschlagene Sahne
- 2 cl Grand Marnier (geht auch ohne)
- 1 Prise Salz
- 250 - 300g ungesalzene, gehackte Macadamia Nüssen
- 25 g Butter
- 2 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Setzen des Parfaits:

Schritt3

Die Eier, und den Zucker für beide Parfaits zunächst auf einem Wasserbad intensiv, heiß und cremig

aufschlagen, etwas abkühlen lassen, danach die Masse teilen.

Schritt4

(Damit die Eier gut „ausgaren“ können und sich ihre Bindefähigkeit entwickelt;)

Schritt5

Die auf einem Wasserbad aufgelöste Chili Schokolade zu der ersten Hälfte geben, etwas auskühlen lassen und die Hälfte der geschlagenen Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt6

Der zweiten Hälfte das Vanillemark und den Eierlikör zufügen,

Schritt7

2 - 3 min. weiter schlagen, etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne ebenfalls in zwei Schritten unterheben.

Schritt8

Eine Springform zunächst mit einem ½ Bisquitboden auslegen und mit etwas Grand Marnier tränken.

Schritt9

Zunächst das Schokoladenparfait als erste Schicht gleichmäßig verteilen, glatt streichen und für ca. 15 min. in den Tiefkühler geben, etwas anfrieren.

Schritt10

Dann folgt der 2., getränkte Bisquitboden und eine Schicht Eierlikör Parfait .

Schritt11

Glatt streichen und Alles wenigstens 5 - 6 Stunden in die Tiefkühlung stellen, am besten am Vortag erledigen.

Schritt12

Die kandierten Macadamia Nüsse:

Schritt13

Die Macadamia Nüsse grob hacken.

Schritt14

(Das geht ganz gut in einem Küchenmixer, aber auch mit dem „Zauberstab“)

Schritt15

Etwas Butter in einer Stielpfanne erhitzen und den Honig sowie die gehackten Nüsse dazu geben.

Schritt16

Rühren schwenken, rund herum glacieren und auf gefettetes Pergamentpapier geben.

Schritt17

Flach und dünn drücken, auskühlen lassen. Danach mit einem Rollholz klein stoßen.

Schritt18

Das Fertigstellen der Eistorte:

Schritt19

Den Ring der Springform entfernen und die Seiten mit geschlagener, gesüßter Sahne mittels einer Palette dünn einstreichen.

Schritt20

Die Torte nunmehr rund herum mit Sahnetupfen ausspritzen und die glacierten Nüsse in der Mitte üppig verteilen.

Schritt21

Nicht zu kalt servieren, denn ein Parfait entwickelt erst dann seinen optimalen Geschmack und Konsistenz.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** eierlikör, einfach, eisparfait, gut vorzubereiten, lecker, schnell, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-chili-shokoladen-eistorte-mit-kandierten-macadamia-nuessen/>