



# 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/>