



Schokoladen-Eistorte „Weiße Weihnachten“



- **Gang:** Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " } });
```

Unsere GekonntGekocht **Schokoladen-Eistorte** ist ein wahrer Weihnachtstraum und hat damit gebührend den Namen **“Weiße Weihnachten”** verdient. Weihnachten ohne Schokolade, das ist für viele hierzulande undenkbar. Ob die klassischen Weihnachtsmänner aus Schokolade, Plätzchen aus der Weihnachtsbäckerei oder opulente Desserts mit Liebe zum Detail, Schokolade erfüllt einfach das Weihnachtsherz.

Die weiße Weihnachts-Eistorte passt mit ihrem klassisch-leckeren Vanille-Aroma in viele weihnachtliche Menüs. Unser Chef de Cuisine Fritz Grundmann empfiehlt, die Eistorte nicht zu kalt zu servieren und leicht anzutauen. Denn erst dann entwickelt sie ihre leckere Konsistenz und die Aromen können sich besser entfalten. Die Bitterschokolade harmoniert wunderbar mit der süßen Eistorte und verleiht ihr den gewissen Pfiff. Bei GekonntGekocht finden Sie neben tollen weihnachtlichen Eisparfait-Rezepten wunderbare Weihnachtsmenüs, mit denen Sie garantiert Ihre Gäste verzaubern.

Zutaten

- 1 heller Biskuit
- 300 g Löffelbiskuit
- 5 Eigelbe
- 180 g Zucker
- 250 ml heiße Milch
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 500 g geschlagene Sahne
- 70 g Bitterschokolade, geschmolzen
- 70 g halbbittere Schokolade in Spänen
- 70 g weiße Schokolade in Spänen
- 2 - 4 Cl Cognac, ersatzweise Weinbrand
- Kakaopulver zum Bestäuben
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

In eine Springform den Biskuitboden legen, die Löffelbiskuits etwas kappen, (Damit sie besser stehen) den Rand rundherum auslegen.

Schritt2

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote kurz aufkochen, etwas ausziehen lassen, Schote wieder entfernen. Die Eigelbe mit dem Zucker weißscremig rühren und die heiße Milch dazu geben. Etwas weiter auf kleiner Flamme erhitzen, dabei mit dem Kochlöffel ständig rühren, die Eigelbe gut ausgaren (zur Rose bringen). Den Cognac dazu geben, vollständig abkühlen lassen.

Schritt3

Die Masse halbieren und unter eine Hälfte die geschmolzene Schokolade heben. Die geschlagene Sahne jeweils zu Hälfte in 2 Schritten unter heben. Zuerst die Vanillemasse einfüllen, glatt streichen, dann die Schokomasse.

Schritt4

Mindestens 4 - 5 Stunden einfrieren, heraus nehmen und den Rand entfernen Üppig mit Schokospänen (mit dem Sparschäler abziehen) belegen, zuerst mit Kakao, dann mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladen-Eistorte: Tolle Rezepte für kulinarische weiße Weihnachten

Weißer Weihnachten - was wir damit weltweit verbinden, ist ein Prototyp, wie das Weihnachtsfest und die Feiertage auszusehen haben. Zu Weihnachten gehört für uns seit jeher vor allen Dingen Schnee und im Idealfall ein glasklarer Himmel. Und mit Schnee ist hier in der Idealvorstellung kein leichter Schneefall gemeint, sondern eine opulente Schneedecke, welche einem Schlitten standhält. Dabei liegt die **Wahrscheinlichkeit für weiße Weihnachten** hierzulande bei 12,5 % und kommt laut Statistiken nur alle 8 Jahre vor.

Von dieser Tatsache ausgehend ist also unser Sehnsuchtswunsch der weißen Weihnacht eindeutig ein Glücksspiel. Und da man es vorher eben nicht wissen kann, schlägt unser Chefkoch Fritz Grundmann vor, selber mit einer unwiderstehlichen Eistorte weiße Weihnachten zu zaubern. Das Dessert ist wahrlich nicht nur etwas für den Gaumen, sondern eben auch für die Augen. Bei GekonntGekocht finden Sie viele weitere leckere Eistorten und Eisparfaits für jeden Geschmack. Weihnachtlich passend wäre beispielsweise das weihnachtliche Vanillekipferl-Parfait mit Rumkirschen oder ein Parfait von weißer Schokolade mit Glühwein-Feigen. Wir wünschen viel Spaß mit unseren GekonntGekocht Rezepten und eine inspirierende, kulinarisch verwöhnende Weihnachtszeit.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** eisparfait, festlich, kalte desserts, süß, Torte, weihnachtlich, winterlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)575
- KH (g)76
- Fett (g)25
- Eiweiß (g)10
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-eistorte/>