

EISTORTE VOM GRILL (FÜR 16 PERSONEN)



ZUTATEN:

1	Wiener Tortenboden (in 3 Scheiben geschnitten)
1 ltr.	Vanilleeis oder Eis nach Geschmack
	Orangenlikör
12	Eier
1 Packung	Mandelsplitter

Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden, 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Hilfsmittel: Spritzbeutel, Rührgerät

Grillzeit: ca. 2 - 10 Minuten

Grillmethode: Indirekt

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

ZUBEREITUNG:

Das Unterteil des Tortenbodens mit Orangenlikör tränken und komplett mit 1 - 1,5 cm starken Eisscheiben belegen. Den Zwischenboden ebenfalls mit Orangenlikör tränken, mit Eisscheiben belegen und auf das Unterteil setzen. Das Oberteil aufsetzen.

Eier trennen und das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen. Die Torte rundum dick mit Eischnee umziehen. Mit Mandelsplitter bestreuen und ca. 2 - 4 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen.

Die Torte direkt aus der Tiefkühltruhe auf den Grill stellen und indirekt bei ca. 240°C mit geschlossenem Deckel für ca. 2 – 10 Minuten grillieren (bis sich braune Spitzen bilden). Die Torte vom Grill nehmen, in Portionen schneiden und sofort servieren.

Tipp:

Eine halbe Eierschale in den Eischnee des Tortendeckels stecken. Wenn die Torte dann vom Grill geholt wird, die Eierschale mit hochprozentigem Alkohol füllen und beim Servieren anzünden.

Extra:

Die getränkten Böden erst mit Mandarinen- oder Orangen-Spalten und dann mit den Eisscheiben belegen.

Gefrierzeit: ca. 2 - 4 Stunden