



Eisgekühlte Schokoladentorte

TOURTA TSOKOLATAS PSIGIOU



Tourta tsokolatas psigiou ist ein köstliches Schokoladendessert, das im Voraus zubereitet werden kann.

Zubereitungszeit: ungefähr 20 Min. plus Gefrierzeit
Garzeit: keine

FÜR 10–12 PERSONEN

- 200 g Butterkekse, grob zerbröseln
- 100 ml Milch
- 2 EL Brandy
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier, getrennt
- 2 TL Vanillearoma
- 4 EL Kakaopulver
- 100 abgezogene Mandeln, geröstet und grob gehackt
- Pflanzenöl zum Einfetten

1 Die Kekse in eine große Schüssel geben. Die Milch und den Brandy darübergießen und solange einweichen lassen, bis die ganze Flüssigkeit absorbiert ist.

2 Die Butter und den Zucker in eine mittelgroße Schüssel geben und solange verquirlen, bis beides gut vermischt und cremig ist. Das Eigelb dazugeben und verquirlen, dann das Vanillearoma, das Kakaopulver und die gehackten Nüsse unterrühren.

3 Das Eiweiß in einer sauberen, trockenen Schüssel zu Eischnee verquirlen und unter die Schokoladenmischung heben. Die eingeweichten Kekse hineinrühren. Eine Kastenform leicht einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Die Keksmischung hineingeben. Gleichmäßig in der Form verteilen und 4 Std. gefrieren, bis die Mischung fest ist. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Eisfach nehmen und in den Kühlschrank stellen. Auf eine Platte stürzen und in dünne Scheiben schneiden.