

Semifreddo Exzelsior

Eisgekühlte Schichttorte aus der Emilia Romagna

Für die Tortenböden:

2 Eiweiß
150g Puderzucker
250g geschälte Mandeln

Für die Tortenböden:

3 zimmerwarme Eier
60g Staubzucker
150g Zartbitter-Schokolade
2cl Weinbrand
2 Espressotassen Exzelsior Caffé, abgekühlt

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden (plus ca. 5 Stunden kühlen)

1. Tortenböden möglichst schon am Vortag zubereiten: Backofen auf 150 Grad vorheizen. 250g geschälte Mandeln sehr fein mahlen. Mit 150g Puderzucker mischen, 2 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen.
2. Teig in 3 Portionen teilen, jeweils in der Größe einer Springform (24cm Durchmesser) zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Die 3 Böden nacheinander im vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 1) auf mittlerer Schiene backen. Gut auskühlen lassen.
3. Für die Füllung 3 Eier trennen, die 3 Eiweiß zu Schnee schlagen. 200g Butter, 3 Eigelb und 60g Staubzucker schaumig rühren. Eischnee esslöffelweise unterziehen.
4. 2cl Weinbrand mit den 2 Espressotassen Exzelsior Caffé vermischen. Einen der abgekühlten Mandelböden mit etwa 1/3 dieser Mischung tränken.
5. 1/3 der Eischaumcreme auftragen und verstreichen. 50g Schokolade reiben und die Hälfte davon auf die Creme streuen. Darauf vorsichtig den nächsten Tortenboden legen und wieder mit Exzelsior Caffé und Weinbrand beträufeln und so weiter.
6. Torte abdecken und ca. 5 Stunden im sehr kalten Kühlschrank ziehen lassen. 100 g Schokolade grob reiben und kurz vor dem Servieren großzügig über die Torte streuen.