

# Eiskuchen (Grillage-Torte)

## Zutaten

	6	Eiweiß
	300g	Zucker
	200g	gemahlene Nüsse
1200g (6 Becher)		Sahne
6 Päckchen		Sahnesteif
6 Päckchen		Vanillzucker
6 Teelöffel		Zucker
		Krokant



1. 6 Eiweiß steif schlagen, nach und nach die 300g Zucker hinzugeben.  
Dies in drei Würste auf einem Backpapier auf einem Blech formen. 40-45 Minuten bei 150° im Ofen backen.  
**Rausholen:** beim Rausholen direkt ein anderes Blatt Backpapier oben drauf legen. Danach zügig umdrehen und das Backpapier abziehen. Sonst bekommt man das untere Blatt Backpapier nicht ab.
2. 2 Becher Sahne in einen Messbecher leeren und steif schlagen. Dabei 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillzucker, 1-2 Teelöffel Zucker und 2 sehr gehäufte Esslöffel Nüsse dazugeben. Nicht zu steif schlagen, da es sonst zu Butter wird.
3. Einer der Böden auf einen Karton legen, dann mit der geschlagenen Sahne überziehen.
4. Geschichte 2) und 3) drei mal wiederholen.
5. Den Kuchen über Nacht in die Gefriertruhe stellen.