

Zauber der Nacht

Zutaten für 1 Glas:

- schwarzer Johannisbeersaft
- Cola
- Kirschen
- Erdbeeren

Zubereitung:

Einige Eiswürfel in ein hohes Glas geben.
Johannisbeersaft darüber gießen.
Vorsichtig mit Cola auffüllen.
Mit Kirschen und Erdbeeren garnieren.



*Die leichte Nachtbrise weht über das Land
man hört die wundervollen Klänge der Natur
Menschen gesellen zu einander
Die leichte Nachtbrise weht über das Land
um zu genießen ihr kühles Getränk, während des Sonnenuntergangs
Stress und Zweifel entfliegen
Die leichte Nachtbrise weht über das Land
man hört die wundervollen Klänge der Natur*

Eistorte

Boden:

1 Ei / 25 g Mondamin / 25 g Zucker / 1 EL
Mehl / 1 Vanillezucker / 1 EL Wasser /
1/2 TL Backpulver
8-10 Min. auf 200° C backen

Creme:

2 EL Rum
4 Eigelb
150 g Puderzucker zur Creme rühren
4 Eiweiß >steif schlagen + unter Creme geben
3/4 l Sahne (3 Aldi)
3 Sahnesteif
3/4 Tafel geraspelte Schokolade darunter geben
mindestens 4 Std. in die Tiefkühltruhe stellen.

Mocca – Eistorte

Boden:

12-13 Zwiebäcke
200 g Nougat

Creme – Masse:

4 Eigelb
1 Vanillezucker
120 g Puderzucker
2 EL Rum
3/4 l Sahne
3-4 Sahnesteif
4 Eiweiß
150 g bittere Schokolade (geraspelt)
100 g gemahlene Haselnüsse
2 TL löslichen Kaffee

Zubereitung:

Siehe andere Eistorte

