

## Eisbombe vom Grill

### Zutaten

- 4 Biskuit-Torteletts
- 4 Kugeln Vanilleeis
- 4 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz



- 1.** Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend den Puderzucker unterheben.
- 2.** Jeweils eine Kugel Eis auf einen Biskuit-Torteletts legen. Dann den Eischnee mit einem Spritzbeutel um die Kugeln aufspritzen. Nun die fertigen Torteletts in den Tiefkühlschrank stellen, bis das Dessert gefroren wird.
- 3.** Bei indirekter Hitze die Torteletts 3 - 4 Minuten grillen. Die Eisbombe ist fertig, sobald der Eischnee braune Spitzen hat.

**Grillmethode:** Indirekte, mittlere Hitze (175 - 230°C)

**Portionen:** 4

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Grillzeit:** 3 - 4 Minuten