

Beeren-Eis-Dreieck

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Torte kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) gebacken werden.
- Sie können die Torte maximal 8 Tage vor dem Verzehr zubereiten und einfrieren.

Für das Backblech:

Backpapier
dreieckiger Backrahmen (Schenkellänge 26 cm)

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Vanillin-Zucker Dosierdose
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

300 g gemischtes Beerenobst (frisch oder tiefgekühlt)
150 g Puderzucker
4 Eigelb (Größe M) *
3 EL Himbeergeist
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen den Backrahmen darauf stellen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Boden vorsichtig aus dem Backrahmen lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Erkalten Boden zweimal durchschneiden. Erkalten Backrahmen säubern, fetten und den Rand mit Backpapier so auslegen, dass das Papier 3 cm über dem Rand steht.

4. Füllung: Frische Beeren putzen, waschen, abtropfen lassen oder tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Zwei Drittel der Beeren pürieren. Puderzucker sieben. Eigelb mit Puderzucker in einer Schüssel im Wasserbad etwa 4 Min. aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Ganze Beeren (einige zum Garnieren zurücklassen), Fruchtpüree und Himbeergeist unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. 4 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

5. Unteren Boden in den vorbereiteten Backrahmen legen, mit 1/3 der übrigen Creme bestreichen. Mittleren Boden auflegen, die Hälfte der restlichen Creme aufstreichen, mit oberem Boden bedecken und mit übriger Creme bestreichen. Oberseite mit Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mind. 8 Std. (am besten

über Nacht) ins Gefrierfach stellen.

6. Zum Garnieren: Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte aus dem Backrahmen lösen und am Rand mit der Sahne verzieren. Torte vor dem Verzehr etwa ½ Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit restlichen Beerenfrüchten garnieren.

* **Hinweis:** Bitte nur ganz frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!).

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 27 g, kJ: 1.084, kcal: 259