





# Eistorte mit Baiser und Beerenfrüchten

Eistorte mit Erdbeer- und Himbeergeschmack und Baiser

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

### Füllung:

125 g Erdbeeren

125 g Himbeeren

600 g kalte Schlagsahne

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Einen Kreis von Ø 20 cm (z. B. mit Hilfe eines Tortenrings) auf das Backpapier zeichnen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 130 °C**

**Heißluft etwa 110 °C**

## 2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 7 mm) füllen und spiralförmig einen Boden in den vorgezeichneten Kreis spritzen. Übrige Eiweißmasse als Tupfen (etwa 12) spritzen. Die Hälfte der Tufts mit Dekor Kreation bestreuen und alles zusammen auf dem Blech backen.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 3 Füllung:

Erdbeeren waschen und putzen. Himbeeren verlesen. Baiserboden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumlegen. Baisertuffs ohne Dekor Kreation grob zerbröseln. Von den Beeren einige schöne Früchte zum Verzieren beiseitelegen, die übrigen jeweils pürieren. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne in 3 gleich große Portionen teilen. Unter die erste Portion Sahne Himbeerpüree (nach Belieben vorher durch ein Sieb streichen) und die Hälfte der Baiserbrösel rühren. Himbeersahne auf den Boden streichen und etwa 15 Min. gefrieren. Inzwischen unter die zweite Portion Sahne das Erdbeerpüree und restliche Baiserbrösel rühren. Diese Füllung und die restliche Sahne so lange in den Kühlschrank stellen. Dann Erdbeersahne auf die Himbeersahne streichen und etwa 15 Min. gefrieren. Zum Schluss die Sahne glatt aufstreichen und die Beeren in Halbmondform auflegen. Torte über Nacht gefrieren.

### 4 Verzieren:

Torte mind. 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Nach 10 Min. den Tortenring lösen und entfernen. Torte mit Baiser verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Die Torte kann auch mit tiefgekühlten Beeren zubereitet werden.
- Die Torte nach Belieben mit Dr. Oetker Mini Dekorblüten verzieren.