

Erdbeer-Eistorte

Leckere Erdbeeren und Erdbeereis zwischen zarten Mandelböden.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Fett

Erdbeereis:

350 g Erdbeeren

125 g Zucker

Saft von 1 Limette

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

400 g Schlagsahne

Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

150 g Zucker

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack zum Kochen

Erdbeerpüree:

550 g Erdbeeren

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

etwa 2 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Saft von 1 Limette

Außerdem:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

400 g kalte Schlagsahne

100 g Erdbeeren

Wie mache ich eine Erdbeer-Eistorte?:

1 Erdbeereis:

Erdbeeren waschen, putzen und mit den übrigen Zutaten in einer Rührschüssel pürieren. Masse so lange gefrieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist (etwa 2 Std.), dabei immer wieder mit einem Schneebesen umrühren.

2 Springformböden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

3 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel steif schlagen. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat und eine feste Masse entsteht. Mandeln mit Soßenpulver mischen und vorsichtig, am besten mit einem großen Schneebesen, unter den Eischnee heben. Etwa 2/3 der Masse in der großen Springform glatt streichen, das übrige Drittel in der kleinen Springform. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Böden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Erdbeerpüree zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen. 150 g in Stücke schneiden, übrige Erdbeeren pürieren und mit Gelatine fix verrühren. Mit Zucker, Vanillin-Zucker und Limettensaft verrühren und die Erdbeerstücke unterrühren.

5 Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen.

6 Den großen Boden auf eine Platte oder ein Brett geben. Den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen. Mit knapp der Hälfte der Kuvertüre besprenkeln. Gut die Hälfte des Erdbeereises darauf verstreichen. Darüber das stückige Erdbeerpüree geben. Den kleinen Boden mittig auflegen und etwas eindrücken, so dass er mit dem Püree eine Fläche ergibt. Mit gut 3/4 der übrigen Kuvertüre besprenkeln und übriges Erdbeereis darauf verstreichen. (Sollte das Püree zu weich sein, dann vor dem Verteilen des Eises einfach anfrieren lassen.) Die Torte mind. 6 Std., am besten über Nacht, gefrieren lassen.

7 Verzieren:

Übrige Kuvertüre erneut erwärmen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und mit Grün halbieren. Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen. Sahne steif schlagen und die Torte luftig damit einstreichen. Mit Kuvertüre dekorativ besprenkeln und mit Erdbeerhälften belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte mind. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen.
- Die Torte lässt sich am besten mit einem elektrischen Messer schneiden.
- Sollten beide Formen nicht auf einmal auf dem Rost in den Ofen passen, nacheinander backen.