



BEEREN EISTORTE / BERRY ICE CREAM / OHNE EISMASCHINE



Dieses Eis lässt sich mit den verschiedenen Beeren wie Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Blaubeeren in kürzester Zeit und ohne Eismaschine herstellen. Zum Herstellen der Eiscrème braucht ihr nur eine Kastenform oder eine Silikonform. Ihr könnt es als Schichteis, oder als marmoriertes, gemischtes Beereneis herstellen. Ich habe es nach dem Einfrieren mit gemischten Früchten, Ruby Schokolade und weißen Schokoladenröllchen dekoriert. Das Fruchtis kann auch in Eiswürfelformen gefüllt und als Fruchtkonfekt verzehrt werden.



Zubereitungszeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 12 cm

Breite: 31 cm

GRUNDREZEPT

Tipp

Ich benutz eine Form mit 1630 ml Fassungsvermögen (31 x 12 x 7 cm)

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Sahne – zum Beispiel in einem Mixer. Teile die Creme gleichmäßig auf 4 Gefäße auf.

GRUNDREZEPT:

- 500 g** Quark
- 150 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 500 g** Sahne

FRUCHTSCHICHTEN

Püriere jede Creme jeweils mit den unterschiedlichen Früchten, so dass vier verschiedene Geschmacksrichtungen entstehen. Rühre bei den Blaubeeren noch den Zitronensaft mit ein, damit die Farbe pink wird. Lege eine Glasform mit etwa 1600 ml Fassungsvermögen mit Frischhaltefolie aus oder verwende eine Silikonform. Fülle nun abwechselnd die Cremes ein, damit sie sich ein wenig vermischen. Alternativ kannst du auch Eiswürfelformen mit Silikonboden befüllen, um Eiskonfekt herzustellen. Friere die Torte bis zum vollständigen Einfrieren ein – für etwa 6 Stunden. Stürze sie aus der Form, entferne die Folie und dekoriere sie nach Belieben mit frischen Früchten, Ruby Drops und weißen Schokoröllchen, um sie zu servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FRUCHTSCHICHTEN:

- 150 g** Erdbeeren
- 150 g** Brombeeren
- 150 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 150 g** Blaubeeren (TK)
- 1 EL** Zitrone (Saft)

DEKORATION:

- 100 g** gemischte Früchte
- 40 g** Ruby Schokolade
- 50 g** weiße Kuvertüre