



SOMMERLICHE HIMBEER-SCHOKOLADEN-EISTORTE / INTERSPAR #16



- ANZEIGE -

Sommerliche Himbeer-Schokoladen-Eistorte. Frische, fruchtige Torte mit weißer Schokolade, Mandeln und einer Joghurt Sahnecreme. Ideal für jede Sommer- oder Grillparty.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt 10-15 Minuten dickcremig. Siebe das Mehl vorsichtig dazu und hebe es unter. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 20 cm und backe ihn bei 180 °C O/U für 20-25 Minuten. Lasse den Teig anschließend vollständig abkühlen. Schneide den Tortenboden zweimal waagrecht durch. Du kannst die Böden nach Belieben mit Likören bestreichen und sie somit aromatisieren.

HIMBEEREIS

Zerdrücke die Himbeeren mit dem Zucker, verrühre sie mit Wasser oder Himbeergeist und lasse sie solange, bis fast das ganze Wasser verdunstet ist. Streiche sie dann bei Belieben durch einen Haarsieb, um die Kerne zu entfernen und lasse die Himbeeren danach abkühlen.

EIS-GRUNDMASSE

Rühre die Mascarpone mit dem Joghurt und Vanilleextrakt glatt. Schlage die Sahne steif und hebe sie vorsichtig unter.

Verrühre nun die abgekühlten Himbeeren mit der Hälfte der Eisgrundmasse, stelle 80 g für die Dekoration in den Kühlschrank und hebe die grob gehackten Mandeln unter die große Crememasse unter.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Setze einen Tortenboden in einen sauberen Backring. Streiche die Himbeercreme auf den ersten Boden. Setze den zweiten Boden auf und stelle die Torte in den Gefrierschrank.

SCHOKOLADENEIS

Schmelze die weiße Schokolade und verrühre sie mit der weißen Grundeismasse. Stelle wieder 80 g davon für die Dekoration in den Kühlschrank. Hebe die gefriergetrockneten Himbeeren unter die große Menge.

Streiche die Schokoladencreme auf den Tortenboden und lege den Tortendeckel auf, bestreibe ihn mit der restlichen Schokoladen- und Himbeercreme und

TEIG:

- 3 Eier** (zimmerwarm)
- 120 g Zucker**
- 1 Pr. Salz**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 120 g Mehl**

HIMBEEREIS:

- 200 g Himbeeren** (frisch oder TK)
- 30 g Wasser**
- 50 g Zucker**
- 75 g Mandeln** (blanchiert)

EIS GRUNDMASSE:

- 500 g Mascarpone**
- 400 g Joghurt** (10 %)
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 250 ml Sahne**

SCHOKOLADENEIS:

- 150 g weiße Schokolade**
- 15 g Himbeeren** (gefriergetrocknet)

DEKORATION:

- 50 g weiße Schokolade**
- 50 g Mandeln**
- 12 g Himbeeren**



SOMMERLICHE HIMBEER-SCHOKOLADEN-EISTORTE / INTERSPAR #16

marmoriere die Creme mit einer Gabel. Friere die Torte für mindestens 12 Stunden ein.



(gefriergetrocknet)
Minze (Blätter)



Lasse die Torte vor dem Verzehr etwa 10 Minuten antauen.

DEKO

Raspele die Schokolade mit einem Sparschäler über die Torte und dekoriere sie mit Mandeln, Himbeeren und Minzblättern.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!