



BLAUBEER EISTORTE MIT BLAUBEERSOSSE / BLAUBEER PARFAIT



Blaubeer Eistorte mit Blaubeersoße / Blaubeer Parfait



Zubereitungszeit

60 Minuten



Kühlzeit

6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

BODEN

Kekse zerkleinern. Butter schmelzen und nun mit den Keksbröseln, dem Zitronenschalenabrieb und den Mandeln verrühren. Die Keksbrösel-Mischung in einem Backring mit 18 cm Durchmesser verteilen, festdrücken und einfrieren.

PARFAIT

Eier, Eigelb, Vanilleextrakt und Zucker in einer Metallschüssel mit einem Handrührgerät über einem kochenden Wasserbad für 5 Minuten verrühren. Die Eiermasse wird voluminös und wird innerhalb der 5 Minuten durch das kochende Wasser auf 80°C erhitzt, Keime sterben ab. Die Eiermasse vom Wasserbad herunternehmen und 20 Minuten mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine kalt rühren.

Inzwischen die Blaubeeren in einem Topf – nach Belieben mit 2 EL Himbeergeist einkochen lassen, so dass die Flüssigkeit verdunstet.

Das Wasser mit dem Agaragar aufkochen lassen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Danach mit den Blaubeeren vermischen.

Die Sahne steif schlagen. Nun die Blaubeeren, die Sahne und den Schmand unter die abgekühlte Eiermasse heben und vorsichtig über dem gefrorenen Boden verteilen. Die Torte für mindestens 6 Stunden – aber am besten über Nacht einfrieren.

BLAUBEERSOSSE

Blaubeeren, Zucker, Zitronensaft, Agaragar und Wasser vermischen und aufkochen lassen. Mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach abkühlen lassen.

Die Torte aus dem Backring entfernen und mit der Blaubeersoße anrichten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BODEN:

- 120 g** Kekse
- 100 g** Butter
- ½** Zitrone (Abrieb)
- 40 g** Mandeln (gehobelt)

PARFAIT:

- 4** Eier
- 4** Eigelbe
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 160 g** Zucker
- 15 g** Agaragar
- 150 ml** Wasser
- 400 g** Sahne
- 200 g** Schmand
- 200 g** Blaubeeren (TK)

BLAUBEERSOSSE:

- 250 g** Blaubeeren (TK)
- 50 g** Zucker
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 5 g** Agaragar
- 200 ml** Wasser