



## EISTORTE MIT VANILLE- UND ZIMTPARFAIT / NAKED CAKE



Drei Biskuitböden sind gefüllt mit einem Vanilleparfait und einem Zimtparfait. Verfeinert ist die Eistorte mit Espresso.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**



Kühlzeit  
**11 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

### BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem heißen Wasser, Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 4-5 Minuten weißcremig. Mische das Mehl mit der Stärke, dem Kakao, Backpulver und Zimt und siebe es zur Eiermasse und hebe es kurz mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in den Tortenring und backe den Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für etwa 25 Minuten. Lasse ihn vollständig abkühlen, bevor du ihn aus der Form löst und zweimal waagrecht durchschneidest.

### VANILLEPARFAIT - ZUBEREITUNG IN DER KÜCHENMASCHINE

Schlage die Sahne steif und stelle sie kalt. Verrühre die Eier, Eigelbe, den Zucker und das Vanilleextrakt in der Küchenmaschine für 5 Minuten auf höchster Stufe und stelle die Maschine dabei auf 80 °C. Nimm nach 5 Minuten die Hitze weg und rühre die Masse so lange weiter, bis sie etwa 25 °C angenommen hat. Verrühre in der Zwischenzeit das Agaragar mit dem kalten Wasser und lasse die Masse unter Rühren für mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen und nimm sie dann vom Herd. Gib ein paar Esslöffel der Eiermischung zum Agaragar und verrühre sie. Gib dann die Mischung zur übrigen Eiermasse und rühre sie ein. Hebe die Sahne unter.



Das Agaragar kannst du auch durch Gelatine ersetzen. 6 g Agaragar habe ich durch 2 Blatt Gelatine ersetzt.

### VANILLEPARFAIT - ZUBEREITUNG ÜBER DEM WASSERBAD

Schlage die Sahne steif und stelle sie kalt. Verrühre die Eier, Eigelbe, den Zucker und das Vanilleextrakt in einer großen Metallschüssel über einem Topf mit kochendem Wasser für 5 Minuten. Nimm die Schüssel nach 5 Minuten vom Topf und rühre die Masse so lange weiter, bis sie etwa 25 °C angenommen hat. Verrühre in der Zwischenzeit das Agaragar mit dem kalten Wasser und lasse die Masse unter Rühren für mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen und nimm sie dann vom Herd. Gib ein paar Esslöffel der Eiermischung zum Agaragar und verrühre sie. Gib dann die Mischung zur übrigen Eiermasse und rühre sie ein. Hebe die Sahne unter.

### BISKUIT:

- 4 Eier
- 4 EL Wasser (heiß)
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 120 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 Pr. Zimt

### VANILLEPARFAIT:

- 250 g Sahne
- 2 Eier (M)
- 2 Eigelbe (M)
- 80 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 6 g Agar Agar
- 100 g Wasser

### ZIMTPARFAIT:

- 250 g Sahne
- 2 Eier (M)
- 2 Eigelbe (M)
- 80 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 6 g Agar Agar
- 100 g Wasser



## EISTORTE MIT VANILLE- UND ZIMTPARFAIT / NAKED CAKE



Das Agaragar kannst du auch durch Gelatine ersetzen. 6 g Agaragar habe ich durch 2 Blatt Gelatine ersetzt.

### DEKORATION:

- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart

---

### TORTE FÜLLEN

Setze den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter und stelle einen sauberen Tortenring darum. Tränke den Boden nach Belieben mit Kaffee, Espresso oder Likör. Verteile das Vanilleparfait auf dem Boden, streiche es glatt und lege den zweiten Boden darauf. Tränke ihn auch nach Belieben und stelle die Torte für 1 Stunde kühl.

---

### ZIMTPARFAIT - ZUBEREITUNG IN DER KÜCHENMASCHINE

Schlage die Sahne steif und stelle sie kalt. Verrühre die Eier, Eigelbe, den Zucker und Zimt in der Küchenmaschine für 5 Minuten auf höchster Stufe und stelle die Maschine dabei auf 80 °C. Nimm nach 5 Minuten die Hitze weg und rühre die Masse so lange weiter, bis sie etwa 25 °C angenommen hat. Verrühre in der Zwischenzeit das Agaragar mit dem kalten Wasser und lasse die Masse unter Rühren für mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen und nimm sie dann vom Herd. Gib ein paar Esslöffel der Eiermischung zum Agaragar und verrühre sie. Gib dann die Mischung zur übrigen Eiermasse und rühre sie ein. Hebe die Sahne unter.



Das Agaragar kannst du auch durch Gelatine ersetzen. 6 g Agaragar habe ich durch 2 Blatt Gelatine ersetzt.

---

### ZIMTPARFAIT - ZUBEREITUNG ÜBER DEM WASSERBAD

Schlage die Sahne steif und stelle sie kalt. Verrühre die Eier, Eigelbe, den Zucker und Zimt in einer großen Metallschüssel über einem Topf mit kochendem Wasser für 5 Minuten. Nimm die Schüssel nach 5 Minuten vom Topf und rühre die Masse so lange weiter, bis sie etwa 25 °C angenommen hat. Verrühre in der Zwischenzeit das Agaragar mit dem kalten Wasser und lasse die Masse unter Rühren für mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen und nimm sie dann vom Herd. Gib ein paar Esslöffel der Eiermischung zum Agaragar und verrühre sie. Gib dann die Mischung zur übrigen Eiermasse und rühre sie ein. Hebe die Sahne unter.



Das Agaragar kannst du auch durch Gelatine ersetzen. 6 g Agaragar habe ich durch 2 Blatt Gelatine ersetzt.

---

### TORTE FERTIG FÜLLEN

Verteile das Zimtparfait auf dem zweiten Tortenboden und streiche es glatt. Tränke den dritten Tortenboden nach Belieben auf der Unterseite. Setze ihn dann mit der getränkten Seite auf das Zimtparfait und stelle die Torte für mindestens 10 Stunden, am besten über Nacht, in den Gefrierschrank.

---

### TORTE DEKORIEREN



## EISTORTE MIT VANILLE- UND ZIMTPARFAIT / NAKED CAKE

Schmilz die Zartbitterkuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel.



Die Torte kann gleich verzehrt werden oder mit dem Tortenring und abgedeckt im Gefrierfach gelagert werden. Länger als 2 Wochen würde ich die Torte nicht aufbewahren, damit sie nicht den Geschmack verliert.