

Eis-Torte

mit Beeren



TIPP

Für eine schöne und saubere Schichtung einfach die Form nach jeder Eiscremeschicht für 20-30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN:

200 ml Amarena-Eiscreme
 200 ml Erdbeer-Eiscreme
 200 ml Himbeer-
 Panna Cotta-Eiscreme
 200 g Butterkekse
 –
 3 Eiweiß
 150 g Puderzucker
 1 TL Maisstärke
 1 Prise Salz
 100 g Himbeeren
 100 g Heidelbeeren
 100 g Brombeeren
 100 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei nach und nach Puderzucker und Maisstärke einrieseln lassen, bis alles einen festen Stand hat.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 100° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
3. Mit einem Teelöffel oder Spritzbeutel kleine Eiweißhauben auf dem Backblech verteilen und diese für 30-35 Minuten bei 100° C Umluft ohne Farbe backen.
4. Anschließend den Ofen ausschalten und die Baisers noch eine weitere halbe Stunde bei geschlossener Tür darin ruhen lassen – erst danach herausholen und abkühlen lassen.
5. Außerdem eine Kasten- oder Springform mit Frischhaltefolie auslegen und die

Butterkekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern – die drei Eissorten leicht antauen lassen, bis sie streichfähig sind.

6. Nun beginnen, die Eiscreme eine Sorte nach der anderen in die Form zu schichten – die letzte Eiscremeschicht mit den Butterkeksbröseln bedecken und alles für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

7. In der Zwischenzeit eine Handvoll frische Beeren pürieren.

8. Anschließend aus der Form stürzen, behutsam die Frischhaltefolie ablösen und mit Beerenpüree, frischen Beeren und Baisers dekorieren.