REZEPT FÜR EISTORTE MIT BAISER UND ERDBEEREN

EISTORTE MIT BAISER UND ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Stücke | 110 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

Für den Baiser:
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 4 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Speisestärke
- 1/2 TL Essig

Für Sauce und Creme:
- 40 g Zartbitterschokolade
- 400 g Schlagsahne
- 4 EL SweetFamily Puderzucker
- 50 g weiche Toffees oder Karamellschokolade
- 200 g Crème fraîche

Außerdem:
- 500 g Erdbeeren

5662

ZUBEREITUNG

310	3	32	19
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zwei Kreise (à 21 cm Durchmesser) auf 2 Stücke Backpapier zeichnen und umgedreht auf 2 Bleche legen. Puderzucker sieben. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach zufügen und 3-4 Minuten weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und sehr steif ist. Stärke und Essig kurz unterrühren. Eischnee auf die markierten Kreise verteilen und glatt streichen. Böden im vorgeheizten Backofen bei 120 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen, bis sie hell und knusprig sind, dabei Position der Bleche nach halber Backzeit im Ofen tauschen.

2. Inzwischen für die Sauce Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. 80 g Sahne mit 1 EL Puderzucker erhitzen. Flüssige Schokolade unterrühren, abkühlen lassen. Baisers im abgeschalteten Ofen 15 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.Toffees oder Schokolade würfeln. Restliche Sahne steif schlagen, übrigen Puderzucker dabei einrieseln lassen. Crème fraîche und gewürfelte Toffees unterziehen.

3. Einen Baiserboden in eine Springform (22 cm Durchmesser) legen. Mit der Hälfte der Schokosauce beträufeln. Creme darauf streichen. Zweiten Baiser auflegen, mit übriger Sauce beträufeln. Torte mindestens 5 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

4. Torte vor dem Servieren ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren oder vierteln. Torte aus der Form lösen, mit Erdbeeren belegen und servieren.

Tipps:

Wenn die Schokosauce nach dem Abkühlen zu

REZEPT FÜR EISTORTE MIT BAISER UND ERDBEEREN

fest zum Beträufeln ist, kann sie durch leichtes Erwärmen schnell wieder verflüssigt werden.

Wer keine passende Springform hat, kann die Torte vor dem Tiefkühlen auch mit einem Tortenring umschließen.