



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | August 2015

Eistorte

vom Café Victoria Luise aus Rendsburg



Zutaten für vier Personen

Stracciatellaparfait:

40 g Eigelb von Bio-Eiern
25 g Vollei von Bio-Eiern
95 g Zucker
450 g Sahne, geschlagen
90 g Schokospäne von Barry
Callebaut

Für das Kirscharfait:

40 g Eigelb von Bio-Eiern
20 g Vollei von Bio-Eiern
100 g Zucker
450 g Sahne, geschlagen
300 g Kirschkücheln

Außerdem:

Tortenring oder runde
Springform mit 26 cm Durch-
messer

Zubereitung

Den Boden eines Tortenrings mit 26 cm Durchmesser oder einer runden Springform mit einem Blatt Backpapier auslegen.

Für das Stracciatellaparfait die Sahne aufschlagen, danach Ei und Zucker bis auf ca. 40-45 Grad Celsius erwärmen und in einer Küchenmaschine schaumig schlagen.

...weiter Seite 2

Dann die Sahne und die Schokosplitter unter die aufgeschlagene Masse heben und behutsam mit der Hand unter die Masse rühren.

Die fertige Masse in den Tortenring füllen und glattstreichen. Anschließend die Eistorte in den Froster stellen, bis auch die zweite Masse hergestellt ist.

Für das Kirschparfait die Kirschen pürieren, dann auf die gleiche Weise vorgehen: Sahne schlagen, Ei und Zucker erwärmen, aufschlagen und die Sahne und die Kirschen unter die Eimasse heben.

Diese Masse dann vorsichtig auf die bereits eingefüllte Stacciatellamasse gleichmäßig verteilen. Die Torte sollte jetzt über Nacht im Froster bei mindestens Minus 15 Grad Celsius lagern.

Am kommenden Tag kann man die Torte nach Belieben garnieren, zum Beispiel mit geschlagener Sahne, Waffeln oder frischen Früchten. Auch Zuckerblüten oder Marzipanrosen machen als Dekoelemente eine gute Figur.

*Viel Erfolg beim Ausprobieren wünscht Ihr Café Viktoria
Luise in Rendsburg*