Eiskuppeltorte mit Erdbeeren

Dessert » Eis-Becher » Eis-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 300g Zucker
» 30g Stärke
» 1 TL Backpulver
» 3 Eiweiß
» 1kg Erdbeeren
» 4 EL Himbeergeist
» 600ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 100°C vorheizen. 150g Zucker mit Speisestärke, Backpulver vermengen. Eiweiß steif schlagen. Dabei die Zuckermischung einrieseln lassen, bis der Schnee seidig glänzt und steife Spitzen bildet. In kleinen Rosetten auf Backpapier spritzen. Auf der unteren Einschubleiste des Ofens in ca. 90min trocknen lassen, bis sich das Baiser leicht vom Papier lösen lässt.

2. 10 Erdbeeren beiseite legen, Rest abbrausen, putzen zerkleinern. 300g mit 50g Zucker pürieren, kühlen. Übrige Früchte mit 40g Zucker bestreuen, mit dem Himbeergeist beträufeln, 30min kalt stellen.

3. Hälfte der Erdbeerstücke abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Sahne mit restlichem Zucker steif schlagen. Hälfte der Baisers zerbröckeln, mit abgetropften Beeren unter die Sahne heben. In eine mit Folie ausgekleidete Kuppelform streichen und 4-5 Stunden frosten.

4. Die zweite Hälfte der Erdbeerstücke mit dem aufgefangenen Saft und dem Erdberpüree mischen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5. Die Erdbeerkuppel auf eine Platte stürzen, die Frischhaltefolie abziehen. Beiseite gestellte Erdbeeren abbrasuen, halbieren, eine Frucht in Scheiben teilen, die Torte damit und mit den übrigen Baisers verzieren. Dazu die Soße reichen.

Nährwerte: 290kcal/E2g/F15g/KH30g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1234

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke