



Zum Dahinschmelzen ...

# Sahnig-cremige Eistorte

Sieht toll aus, macht richtig was her und ist viel leichter gemacht, als Sie denken

Zubereitung  
ca. 45 Min.  
o. WartezeitBackzeit  
3-4 Std.

**B**asis für eine Eistorte ist meist selbst gemachte Eiscreme. Dafür wird die Milch mit Eigelb und Zucker dickcremig erhitzt oder auf dem heißen Wasserbad aufgeschlagen und anschließend kalt gerührt. Dann zieht man noch steife Sahne darunter. Je nach Wunsch kommt püriertes Obst dazu, oder die Creme wird mit Schokolade, Marzipan, Vanille, Kaffee oder Gewürzen aromatisiert. Wenn es schnell gehen soll, können Sie auch fertige Eiscreme antauen lassen und nach Belieben mit Schokolade, Baiser oder Früchten verfeinern. Dann z.B. mit einem Biskuit-, Baiser- oder Krümelboden in eine Form schichten und tiefrieren. Vor dem Servieren leicht antauen lassen und nach Wunsch verzieren.

## Himbeer-Baiser-Eistorte

Raffiniert

Zutaten (für 12 Stücke)

Für den Baiserboden:

- > 3 Eiweiß (Gr. M)
- > 1 Prise Salz
- > 175 g Zucker
- > 1 TL Zitronensaft

Für den Belag:

- > 375 g Himbeeren
- > 75 g weiße Kuvertüre
- > 5 Eigelb (Gr. M)
- > 125 ml Weißwein
- > 120 g Zucker
- > 400 g Schlagsahne
- > weiße Schokospäne und Melisse zum Verzieren

**1** Für den Baiserboden Eiweiß und Salz sehr steif schlagen, zum Schluss Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft zufügen. Eine Springform (26 cm ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Baisermasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen 3-4 Stunden trocknen lassen (**E-Herd: 100 °C, Gas: niedrigste Stun-**

**fe, in Intervallen ein- und ausschalten; Umluft: 80 °C**). Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

**2** Himbeeren verlesen. Die Hälfte davon pürieren. Kuvertüre schmelzen. Eigelb, Wein und Zucker auf dem heißen Wasserbad weißschaumig aufschlagen. Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Creme unter Rühren erkalten lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme halbieren. Unter eine Hälfte die flüssige Kuvertüre, unter die andere Hälfte das Himbeerpüree ziehen.

**3** Springformrand um den Baiserboden setzen. Erst helle, dann rosa Creme auf den Baiser streichen. Hälfte der übrigen Himbeeren darüberstreuen und mit einer Gabel leicht untermischen. Torte ca. 3 Stunden gefrieren. Herausnehmen, kurz antauen lassen und mit restlichen Himbeeren, Schokospänen und Melisse verzieren.

Pro Stück etwa 290 kcal (1212 kJ), 16 g F, 31 g KH, 5 g E.

**Schlank-Sterne: \*\*\***

## NEU IM REGAL

### Würzige Tomaten

Die getrockneten „Antipasti Tomaten“ sind mit Oregano und Olivenöl verfeinert und lecker auf einem Büfett, als Beilage und in Salaten (von Kluth, 150 g ca. 2,50 €).



### Klasse Kerne

Ob natur, geröstet oder gesalzen, pur oder gemixt – von „Kernenergie“

können Sie Nüsse und

Kerne in bester Qualität in allen Variationen genießen, z.B. die Mischung „V.I.P. Curry“ oder „Safari“ (200 g ab 2,80 € + Versand, Feinkostgeschäfte oder über [www.kern-energie.com](http://www.kern-energie.com)).

### Schnelle Pfanne

Nur noch erhitzen müssen Sie die „Spargelpfanne Hollandaise“ mit grünem Spargel, Kartoffeln und zartem Hähnchenfilet in cremiger Soße. Wer möchte, kann sie noch abrunden, z.B. mit frischen Tomaten und Kräutern (von Apetito, 600 g ca. 3,30 €).



## Rat & Hilfe



Profikoch **Thomas Krause**, Inhaber der Kochschule Hamburg, [www.kochschule-hamburg.de](http://www.kochschule-hamburg.de), Tel. 0 40/33 31 08 60

### Was ist Piccata alla milanese?

Neulich stand im Restaurant „Piccata alla milanese“ auf der Speisekarte. Um was für ein Gericht handelt es sich dabei?

ANKE H., LEIPZIG

Diese italienische Spezialität heißt übersetzt Mailänder Schnitzel. Dazu werden Kalbsschnitzelchen in einer Mischung aus Semmelbröseln und Parmesan gewendet und goldbraun gebraten. Dazu reicht man Nudeln und Tomatensoße.



Fotos: Food Centrale Hamburg, Stockfood, Hersteller

### Tarteletts füllen

Ich möchte gerne Tarteletts servieren. Haben Sie eine Idee für eine Füllung?

SABINE J., KASSEL

Lecker schmecken die Törtchen mit einer Schokoladen-Creme. Dafür Mousse au chocolat oder Schokoladenpudding zubereiten. In die Tarteletts spritzen bzw. füllen und kalt stellen. TK-Himbeeren auftauen lassen, nach Wunsch mit etwas Himbeergeist beträufeln und auf die Creme legen.

### Würziges Brot

Ich backe mein Brot häufiger selbst. Wie wird es schön würzig?

ASTRID F., WIESMOOR

Backen Sie Ihr Brot zur Abwechslung einmal mit Dinkelmehl. Es hat einen fein-nussigen Geschmack und kann wie normales Weizenmehl verwendet werden. Übrigens: Auch Pfannkuchen und Waffeln können Sie prima damit zubereiten.

Wenn Sie Fragen haben, schreiben Sie an: **BILD der FRAU**, Kennwort: **Küchentipps** Brieffach 3740, 10867 Berlin